

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

BAKALÁRSKA PRÁCA

2010

Ján Koščo

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA

EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Podnikateľský zámer založenia Cocktail baru

Business Plan of Cocktail Bar Floatation

Študent: Ján Koščo

Vedúca bakalárskej práce: Ing. Viktorie Janečková, Ph.D

Ostrava

2010

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Student: **Ján Koščo**

Studijní program: B6208 Ekonomika a management

Studijní obor: 6501R006 Ekonomika cestovního ruchu

Název práce: Podnikatelský záměr založení Cocktail baru

Název práce anglicky: Business plan of Cocktail bar floatation

Osnova práce:

1. Úvod
2. Podnikatelský záměr a jeho struktura
3. Charakteristika podniku
4. Podnikatelský záměr založení Cocktail baru
5. Doporučení pro realizaci
6. Závěr

Seznam použité literatury

Seznam zkratk

Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce

Přílohy

Odborná literatura:

FOTR, J.; SOUÈEK, I. *Podnikatelský záměr a investiční rozhodování* 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2005. 356 s. ISBN 80-247-0939-2

KORÁB, V.; REŽŮÁKOVÁ, M.; PETERKA, J. *Podnikatelský plán* 1. vyd. Brno: Computer Press, 2007. 216 s. ISBN 978-80-251-1605-0.

SOUÈEK, Z.; MAREK, J. *Strategie úspěšného podniku* 1. vyd. Ostrava: Montanex, 1998. 180s. ISBN 80-85780-93-3.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Viktorie Janečková, Ph.D.**

Datum zadání: 20.11.2009

Datum odevzdání: 07.05.2010

Prehlásenie

Prehlasujem, že bakalársku prácu „Podnikateľský záměr založení Cocktail baru“ som vypracoval samostatne a uviedol v zozname literatúry všetky použité literárne a odborné zdroje.

V Uherskom Hradišti 30. apríla 2010.

PodĎakovanie

Ďakujem vedúcej bakalárskej práce pani Ing. Viktorii Janečkovej, Ph.D. za odporúčenia, konzultácie a odborné rady, ktoré mi poskytovala počas vypracovávania tejto práce.

1. Úvod	7
2. Podnikateľský zámer a jeho štruktúra	9
2.1 Podnikateľské plánovanie	9
2.2 Štruktúra podnikateľského zámeru	12
2.2.1 Zhrnutie projektu	13
2.2.2 Analýza odvetví	13
2.2.3 Popis podniku	14
2.2.4 Výrobný plán	14
2.2.5 Marketingový plán	15
2.2.6 Organizačný plán	15
2.2.7 Hodnotenie rizík	15
2.2.8 Finančný plán	16
2.2.9 Príloha (podporná dokumentácia)	17
3. Charakteristika podniku	18
4. Podnikateľský zámer založenia Cocktail baru	19
4.1 Úvodné zhrnutie	20
4.2 Odvetvie podnikania	21
4.2.1 Širší obraz o odvetví a vývojové trendy	21
4.2.2 Ekologický manažment	23
4.2.3 Analýza konkurencie	23
4.2.4 Segmentácia trhu	25
4.3 Popis podniku	25
4.3.1 Výrobky a služby	25
4.3.2 Popis a veľkosť podniku	27
4.4 Výrobný plán	29
4.4.1 Výrobný proces	29
4.4.2 Stručný opis výrobného strediska	29

4. 4. 3 Vybavenie výrobného strediska	30
4. 4. 4 Dodávatelia.....	30
4. 5 Marketingový plán.....	31
4. 5. 1 Ceny, tvorba cien a kalkulácií - cenová politika	31
4. 5. 2 Marketingové aktivity - propagácia	31
4. 5. 3 SWOT analýza – analýza prostredia	32
4. 6 Manažment podniku – Organizačný plán	33
4. 6. 1 Vlastické pomery a mená vlastníkov	33
4. 6. 2 Organizačná štruktúra zariadenia	33
4. 6. 3 Popis pracovných činností pracovníkov.....	34
4. 6. 4 Pracovná doba pracovníkov	35
4. 6. 5 Mzdy.....	36
4. 7 Finančné údaje	36
4. 7. 1. Odhad odbytu výrobku.....	36
4. 7. 2 Náklady	36
4. 7. 3 Výnosy	39
4. 7. 4 Výsledok hospodárenia za 1. rok podnikania.....	40
4. 7. 5 Výsledok hospodárenia za 2. rok podnikania.....	41
4. 7. 6 Rozbor výsledku hospodárenia za 1. a 2. rok podnikania.....	41
4. 7. 7 Východisková súvaha.....	42
5. Doporučenie pre realizáciu.....	43
6. Záver.....	44
Zoznam použitej literatúry.....	45
Zoznam skratiek	47
Zoznam tabuliek	48
Zoznam príloh	50

1. Úvod

Každý podnikateľ, či už začínajúci alebo skúsený, by mal mať dobre spracovaný podnikateľský plán. Podnikateľský plán sprostredkováva prvý a najdôležitejší dojem o firme, mapuje a analyzuje obdobie od prvotného úmyslu podnikat' až po obdobie, kedy sa podnikateľovi vrátia všetky vložené prostriedky. Je nevyhnutný pre prezentáciu firmy, môžeme ho taktiež využiť na úspešné presadenie sa na trhu ako aj dokument o začatí prevádzky.

Práve význam a široké použitie podnikateľského plánu ma upútalo a priviedlo na myšlienku zamerať svoju bakalársku prácu na jeho zostavenie za účelom svojej vlastnej plánovanej podnikateľskej činnosti.

Tento zámer je výsledkom a zároveň zhrnutím vedomostí, ktoré som nadobudol počas celého štúdia na VŠB – Technickej univerzite v Ostrave.

Podľa výsledkov prieskumu trhu a potrieb obyvateľstva v danom regióne som sa rozhodol otvoriť cocktail bar, vzhľadom na nedostatok podobných zariadení v lokalite. Myslím si, že podnik by sa tešil priaznivému ohlasu a veľkej návštevnosti.

Samotná myšlienka podnikat' v tejto brandži sa zrodila mojim príchodom na hotelovú akadémiu a štúdiom na nej sa prehlbovala čoraz hlbšie a hlbšie. Napriek súťažiam, ktoré som absolvoval vo varení, ma najviac uchvátili koktaily, ich rozmanitosť, jednoduchosť i zložitosť, ale najmä freestylový (voľný) spôsob, akým môžu byť pripravované. Mojim príchodom na vysokú školu sa táto myšlienka stala aspoň zčasti skutočnou, pretože môžem vypracovať podnikateľský zámer na túto problematiku a po nadobudnutí finančných prostriedkov ho aj zrealizovať. To je jeden z prostriedkov, ktorým by som chcel vpustiť jedinečnú atmosféru do zatiaľ neživého a pomerne malého mesta a takto si prilákať svojich stálych zákazníkov. Dúfam, že po vybudovaní dobrého mena sa bude hovoriť o tomto zážitkovom gastronomickom zariadení nielen v okolí mesta, ale aj po celom Slovensku. Chcem sa venovať svojim zákazníkom, vytvoriť pre nich príjemné prostredie s milými pracovníkmi, pohodlným interiérom a príjemnou hudbou, kde môžu ochutnať zo širokej ponuky miešaných nápojov, teplých, studených, alkoholických a nealkoholických nápojov.

Tento podnik by mal svojou elegantnosťou a výnimočnosťou prilákať tak mladých ľudí ako aj dospelých v strednom aj staršom veku, ktorí si tu takisto prídu na svoje.

Cieľom teoretickej časti práce je zber, zhromažďovanie a výber dát z literatúry a iných zdrojov. V praktickej časti budem zakladať samotný Stars of the bars cocktail bar.

Najskôr som si urobil prieskum trhu a na základe dotazníku som vyhodnotil, či je vhodné podnik v danej lokalite zakladať. Podnik sa ukazuje ako vhodný v danej lokalite, preto som sa ho rozhodol založiť. V praktickej časti rozpracujem celý podnikateľský zámer a jeho náležitosti v teoretickej časti mi budú osnovou, ako tento zámer spracovať.

2. Podnikateľský zámer a jeho štruktúra

2.1 Podnikateľské plánovanie

Každý zámer získava podobu plánu až vtedy, keď je spracovaný písomne a zdokumentovaný. V prípade dokumentárneho vypracovania podnikateľského zámeru by mali platiť nasledovné zásady[5]:

- ZROZUMITEĽNOSŤ - mal by zrozumiteľne formulovať ciele a presviedčať o realnosti ich dosiahnutia. Nie je vhodné používať veľké množstvo cudzích slov.
- STRUČNOSŤ - priveľmi obsažný plán sa nebude chcieť nikomu čítať. Je dobré štruktúrovať údaje a využiť grafy alebo tabuľky.
- REÁLNOSŤ - všetky údaje by sa mali zakladať na reálnych zdrojoch a predpoklady by mali byť prakticky realizovateľné.

Všeobecne je možné povedať, že v podniku je možné a žiadúce plánovať všetko. Dá sa povedať, že plánovanie je vlastne projektovanie budúcnosti organizácie. Každá firma, ktorá chce byť úspešná, musí hľadať možnosti a cesty svojho budúceho rozvoja. [7]

Kľúčovým krokom plánovania je podnikateľský zámer. Je to dokument, ktorý zahŕňa podstatné informácie o podniku, o jeho prostredí, histórii, o jeho minulých a súčasných aktivitách a jeho krátkodobých a dlhodobých cieľoch. Zároveň to je dokument, ktorý slúži jak pre majiteľov firmy, ich manažérov, tak aj pre externých investorov. Napomáha pri stanovení životaschopnosti podniku, poskytuje majiteľovi prehľad pre jeho ďalšiu plánovaciu činnosť, slúži ako dôležitý nástroj pri získavaní finančných zdrojov a ku kontrole podnikateľských aktivít. [3]

Odpoveď na otázku, čo je podnikateľský plán, výstižne definovali Hisrich & Peters[4]:

Podnikateľský plán je písomný materiál spracovaný podnikateľom, popisujúci všetky kľúčové vonkajšie a vnútorné faktory súvisiace so založením a chodom podniku.

Podnikateľský plán má tri dôležité úlohy [9]:

- núti podnikateľa premyslieť si dôležité otázky podnikania a logicky posúdiť všetky súvislosti spojené so založením podniku,

- poskytuje potenciálnemu investorovi, prípadne spoločníkovi informácie, na základe ktorých sa môže rozhodnúť o financovaní alebo o spoluúčasti na projekte,
- je použiteľný ako sprievodca podnikateľa pri rozbehu podniku a tiež ako užitočný monitorovací nástroj pre sledovanie chodu podniku.

Podnikateľský plán umožňuje porovnať plány s realitou – pokiaľ sa líšia, tak nám pomáha identifikovať, kde sa líšia, v akej miere a prečo. Taktiež pomáha plánovať výdaje a teda aj v konečnom dôsledku získať lepšie podmienky od dodávateľov alebo napríklad leasingových spoločností. Pokiaľ sa podniku darí dobre, podnikateľský plán ukáže, kedy začne zvýšený predaj vyžadovať vyšší prevádzkový kapitál a naopak, keď sa podniku nedarí, tak upozorní, že je potreba situáciu ihneď riešiť, aby podnik dokázal plniť svoje obchodné záväzky.

Z pohľadu druhového členenia môžeme rozlíšiť 3 typy podnikateľských plánov[8]:

1. Strategický podnikateľský plán

Je vnútorný dokument firmy, ktorý je zameraný na to, aký cieľ chce firma dosiahnuť. Tento plán si zostavuje sám podnikateľ a vo väčších firmách manažment. Strategické plány sa pripravujú na obdobie 3 – 5 rokov, každoročne sa ešte pripravuje ročný plán.

Kľúčovými časťami strategického podnikateľského plánu sú:

- analýza trhu,
- podnikateľské prostredie,
- ekonomické trendy v danej oblasti.

2. Finančný plán

Finančný plán sa od strategického plánu líši tým, že nie je len vnútorným dokumentom pripravovaným pre potrebu firmy, ale aj pre banky, prípadne pre investorov, ak chce firma získať úver.

Banky a investorov predovšetkým zaujímajú:

- podmienky trhu,

- očakávaný rast financií,
- výška zisku,
- návratnosť investícií,
- schopnosť hlavných osobností podniku,
- výnimočnosť a konkurencieschopnosť podniku,
- perspektíva na trhu.

3. Zakladateľský podnikateľský plán (podnikateľský zámer)

Zakladateľský plán sa pripravuje pred začatím podnikania, keď podnikateľ ešte nemá k dispozícii údaje o predošlej činnosti firmy, o ktoré by sa mohol oprieť. Pozornosť by sa mala venovať analýze podnikateľa, ktorý by si mal odpovedať na základné otázky - v čom chce podnikat', čo chce dosiahnuť, akými prostriedkami a metódami to chce dosiahnuť, aký kapitál má k dispozícii a ako bude schopný, skúsený a konkurencieschopný v danej oblasti podnikania.

Zakladateľský podnikateľský plán má v skutočnosti tie časti ako strategický podnikateľský plán, len v menšom a jednoduchšom rozsahu.

Ďalšie druhy plánov, ktoré môžu byť aj súčasťou podnikateľských plánov, môžeme rozdeliť podľa funkčných oblastí na[6]:

- Marketingové plány – odpovedajú na otázky: Ako získať zákazníkov? Za akú cenu? Akým druhom reklamy?
- Výrobné plány – hlavnými otázkami sú: Ako veľká má byť výrobná plocha, poprípade ako má vyzeráť zázemie pre poskytované služby? Aké stroje a technické vybavenie bude potrebné a v akom množstve? Ako sa budú kontrolovať odpady a kvalita výrobkov alebo služieb? Aké legislatívne požiadavky musí podnik spĺňať?
- Organizačné plány – zaoberajú sa akými druhmi znalostí, schopností a kvalifikácií je potrebné disponovať pri podnikaní. Ďalej sa zaoberajú tým, aké znalostné požiadavky máme na personál, ako bude vyzeráť organizačná štruktúra podniku a ako bude zabezpečený tok informácií vo firme.

- Finančné plány – dávajú odpoveď na otázky: Koľko finančných prostriedkov budeme potrebovať pre zahájenie podniku? Koľko finančných prostriedkov bude pretekať a odtekať prvý rok mesačne, druhý rok polročne a tretí rok ročne? Aký bude stav majetku a jeho krytia na začiatku a na konci prvého roku? Aké budú osobné príjmy z podnikania? Ako budeme financovať podnikanie a odkiaľ budú pochádzať finančné zdroje?
- Plány riadenia kvality (TQM – Total Quality Management) – prioritami sú ako uspokojujú výrobky alebo služby firmy zákazníkov, ako sa premietajú vlastnosti výrobku alebo služby do unikátnosti podniku a ako budeme riadiť kvalitu svojich výrobkov a služieb.
- Plány výskumu a vývoja (R&D – Research and development) – podávajú presné informácie o tom, aké výrobky alebo služby budú vyvíjané, ako bude financovaný vývoj nových výrobkov a služieb a aký bude časový plán vývoja nových výrobkov alebo služieb.
- Plány informačných technológií – obsahujú v sebe aké počítačové vybavenie bude k podnikaniu potrebné jak z hľadiska zaistenia výroby / služieb, tak pre zaistenie toku interných informácií, aká bude cena počítačového vybavenia a kedy bude obstarané. Nakoniec podáva informácie aj o tom, ako prispeje počítačové vybavenie k úspechu podnikania. [6]

2. 2 Štruktúra podnikateľského zámeru

V mnohých tituloch literatúry sa uvádza veľké množstvo rôznych štruktúr podnikateľského zámeru. Spracovanie podnikateľského zámeru, jeho obsah a štruktúra budú závisieť od charakteru podniku, preto neexistuje ideálny vzor pre jeho vypracovanie. Preto je jeho obsah a štruktúra pre každý podnik, či už nový alebo stávajúci, individuálnou záležitosťou a záleží na každom podnikateľovi, akú štruktúru bude podnikateľský zámer mať. Niektoré atribúty by však mal každý podnikateľský zámer obsahovať, nech už je vypracovaný pre akýkoľvek podnik a akúkoľvek skupinu užívateľov. [10]

Podnikateľský zámer by mal obsahovať tieto časti[4]:

2. 2. 1 Zhrnutie projektu

Táto kapitola sa spracováva až po zostavení celého podnikateľského plánu, a jej úlohou je podnietiť záujem potenciálnych investorov. Investori sa na základe exekutívneho súhrnu rozhodujú, či má vôbec cenu čítať podnikateľský plán.

Zhrnutie projektu je najdôležitejšou časťou plánu. Je to stručná sumarizácia najdôležitejších a najpodstatnejších informácií o firme a preto po jeho prečítaní musí byť jasné, kto je zakladateľom, manažérom (alebo manažérsky tím), aké kompetencie majú kľúčové osobnosti v podniku, o aké výrobky a trhy pôjde. V zhrnutí projektu je teda potreba stručne a jasne predstaviť celý podnikateľský plán, zosumarizovať hlavné body plánu, kľúčové predpoklady úspešnosti projektu, jeho ciele, hlavnú produkciu, hlavných odberateľov, zákazníkov, požadovanú sumu finančných prostriedkov. Túto časť je najlepšie písať ako poslednú v rozsahu minimálne jednej strany. Zámerom zhrnutia musí byť presvedčivý obraz o podnikových cieľoch a stratégii ich dosiahnutia. Je posledným pracovným krokom pri spracovávaní podnikateľského plánu.

2. 2. 2 Analýza odvetví

Nový podnik je nutné zaradiť do príslušného kontextu. Okrem iného ide o to, že potenciálny investor, ktorý hodnotí podnikateľský zámer podľa celej rady kritérií, potrebuje vedieť, v akom konkurenčnom prostredí bude podnikateľ pôsobiť. Sem patrí aj pojednávanie o vyhliadkach odvetví vrátane vývojových trendov a historických výsledkov. Podnikateľ by mal tiež zasväteným spôsobom popísať proces vývoja nových produktov v danom odvetví. Dôležitá je taktiež analýza konkurenčného prostredia, v rámci ktorej sú uvedení všetci významní konkurenti vrátane ich silných a slabých stránok aj možností, ako by mohli negatívne ovplyvňovať potenciálnu tržnú úspešnosť nového podniku.

A. Vyhliadky do budúcnosti a vývojové trendy

B. Analýza konkurencie

C. Segmentácia trhu

D. Predpoveď budúceho vývoja odvetvia

2. 2. 3 Popis podniku

V tejto časti podnikateľského plánu by mal byť uvedený podrobný popis nového podniku tak, aby potenciálnemu investorovi poskytol predstavu o jeho veľkosti a zábere. Kľúčovými prvkami v tejto súvislosti sú výrobky alebo služby, umiestnenie a veľkosť podniku, personál, potrebné kancelárske vybavenie, príprava podnikateľa a história podniku.

Umiestnenie podniku môže byť pre jeho úspešnosť životne dôležitou záležitosťou, obzvlášť keď ide o maloobchodnú predajňu alebo poskytovanie služieb. Dôraz kladený na umiestnenie v rámci podnikateľského plánu je teda funkciou závislou na typu podniku.

Pri hodnotení budovy alebo priestorov, kde bude podnik umiestnený, musí podnikateľ zohľadniť možnosti parkovania, prístup z hlavných komunikácií, dostupnosť z hľadiska zákazníkov, dodávateľov a distribútorov, náklady na prepravu a miestne predpisy. Je vhodné priložiť zväčšený plán, ktorý by zachyťoval situáciu vo vzťahu k prístupovým komunikáciám, k hlavným komunikáciám, atď.

A. Výrobok/výrobky

B. Služba/služby

C. Veľkosť podniku

D. Kancelárske vybavenie a personál

E. Príprava podnikateľa

2. 2. 4 Výrobný plán

Keď je nový podnik výrobného charakteru, tak potrebuje príslušný plán, ktorý by popisoval celý výrobný proces. Keď má byť tento výrobný proces z časti alebo ako celok objednávaný inde, plán by mal obsahovať informáciu o tom, kto sú subdodávatelia, kde sú umiestnení, prečo padol výber na nich, informácie o nákladoch a o už uzavretých zmluvách. Pokiaľ bude výrobu v celku alebo z časti zaisťovať podnikateľ, musí uviesť popis závodu, strojov a zariadení, ktoré budú pre tieto účely potrebné, špecifikovať suroviny, mená a adresy dodávateľov, zmluvné podmienky, výrobné náklady a akékoľvek budúce kapitálové potreby. Toto všetko je u podnikov výrobného typu nutné k tomu, aby si potenciálny investor vedel vyhodnotiť uvedenú potrebu financovania.

- A. Výrobný proces (objemy subdodávok)
- B. Podnik
- C. Stroje a zariadenie
- D. Mená dodávateľov surovín

2.2.5 Marketingový plán

Marketingový plán je dôležitou súčasťou podnikateľského zámeru, lebo vysvetľuje, akým spôsobom budú výrobky alebo služby distribuované, oceňované a propagované.

- A. Ceny
- B. Distribúcia
- C. Propagácia
- D. Odhad odbytu výrobku
- E. Kontrolné opatrenia

2.2.6 Organizačný plán

Táto časť podnikateľského plánu popisuje formu vlastníctva podniku, t.j. či ide o osobné vlastníctvo, partnership alebo obchodnú spoločnosť. Prikladá sa tiež organizačná schéma, z ktorej vyplýva systém podriadenosti a zodpovednosti jednotlivých členov vedenia. Táto kapitola informuje potenciálneho investora o tom, kto podnik riadi a o interakcii ostatných vedúcich pracovníkov pri výkone ich manažérskych funkcií.

- A. Forma vlastníctva
- B. Spoločníci alebo hlavní akcionári
- C. Právomoci šéfov
- D. Príprava manažérského tímu
- E. Úlohy a zodpovednosť členov vedenia

2.2.7 Hodnotenie rizík

Pred každým novým podnikom existujú určité potenciálne riziká v danom odvetvovom a konkurenčnom prostredí. Je dôležité aby podnikateľ tieto riziká rozpoznal

a pripravil si účinnú stratégiu k ich zvládnutiu. Najväčšie riziko pre nový podnik môže vyplývať z reakcie konkurentov, zo slabých stránok marketingu, výroby, či manažérskeho tímu alebo z technologického pokroku, na základe ktorého sa ponúkaný výrobok môže stať zastaraným. Pokiaľ by tieto faktory nový podnik neohrozovali, plán by mal obsahovať vysvetlenie, prečo je tomu tak.

Pre podnikateľa je žiadúce, aby mal k dispozícii alternatívnu stratégiu pre prípad, že sa prejavia niektoré z vyššie uvedených rizík. Plány a stratégie pre mimoriadne situácie potenciálnemu investorovi dokazujú, že si je podnikateľ vedomý závažných rizík a je im pripravený v prípade potreby čeliť.

A. Hodnotenie slabých stránok podniku

B. Nové technológie

C. Plány pre nepredvídané okolnosti

2.2.8 Finančný plán

Finančný plán je takisto dôležitou súčasťou podnikateľského zámeru ako marketingový, výrobný a organizačný plán. Určuje objemy investícií, ktoré potrebuje nový podnik, a ukazuje, nakoľko je podnikateľský plán ekonomicky reálny ako celok.

Finančný plán sa zaoberá tromi oblasťami. V rámci prvej z nich sumarizuje predpovede príslušných príjmov a výdajov aspoň na tri nasledujúce roky, pričom odhady pre prvý rok udáva na mesačnom základe.

Druhá oblasť finančných informácií pokrýva hotovostné toky v budúcich troch rokoch, pričom odhady pre prvý rok udáva na mesačnom základe. Pretože sa účty platia v rôznych termínoch, musí sa potreba hotovosti určovať na mesačnom základe a to zvlášť behom prvého roku prevádzky. Treba mať na pamäti, že tržby nemusia byť systematické a ani platby od zákazníkov nemusia byť rozložené rovnomerne, čo zakladá potrebu pôžičiek krátkodobého kapitálu potrebného ku krytiu pevných nákladov.

Poslednou zložkou tejto časti podnikateľského plánu je odhad bilancie, ktorý poskytuje informáciu o finančnej pozícii podniku k určitému dátumu. Zhŕňa aktíva a záväzky podniku a investície vložené do nej podnikateľom či ďalšími spoločníkmi a nerozdelený zisk (či kumulovanú stratu).

- A. Odhad výkazu ziskov a strát
- B. Odhady hotovostných tokov
- C. Odhad bilancie
- D. Bilančná analýza
- E. Zdroje a použitie prostriedkov

2.2.9 Príloha (podporná dokumentácia)

Príloha k podnikateľskému plánu obvykle obsahuje všetky informatívne materiály, ktoré nie sú potrebné začleniť do vlastného textu. Ten by mal však obsahovať odvolávky na nich. Príkladom takejto dokumentácie je korešpondencia od zákazníkov, distribútorov alebo subdodávateľov. Patria sem i ďalšie dokumenty informatívnej hodnoty ako napr. sprostredkované údaje alebo informácie z primárneho výskumu, ktoré slúžia k zdôvodneniu rozhodnutí obsiahnutých v pláne. Do prílohy by mali byť zaradené aj všetky nájomné, subdodávateľské a iné uzavreté zmluvy, ako aj cenníky dodávateľov a konkurentov.

- A. Korešpondencia
- B. Údaje z výskumu trhu
- C. Nájomné a iné zmluvy
- D. Cenníky dodávateľov

3. Charakteristika podniku

Mojim podnetom na založenie tohto zážitkového gastronomického zariadenia bola moja záľuba v miešaní nápojov a štúdium na škole, kde som získal znalosti a skúsenosti, ktoré môžem uplatniť pri tvorbe tohto podnikateľského plánu, v ktorom budem zakladať Stars of the bars cocktail bar.

Podnik bude využívať moderné, štýlové trendy, nápoje budú pripravované podľa medzinárodných receptúr, a budú dodržiavané všetky hygienické a bezpečnostné normy.

Samotný podnik je rozdelený na 3 časti – vstupná, odbytová a výrobná časť. Samozrejme, že súčasťou podniku je aj malý sklad, prechodná chodba medzi dvoma barmi tak, aby sa nemuselo prechádzať cez odbytovú časť a tým rušiť hostí. Pre zamestnancov som myslel aj na malú šatňu a na kanceláriu s počítačom pre manažéra, kde budú uložené všetky potrebné dokumenty a bude sa tu vykonávať všetka administratíva spojená s prevádzkovaním podniku.

Navonok sa možno Stars of the bars cocktail bar bude zdať iba pre vyššiu spoločnosť, ktorú by som chcel prilákať príťažlivým, luxusným a elegantným interiérom, ale svojimi cenami môže plne konkurovať aj okolitým gastronomickým zariadeniam podobného typu. Hlavnou stratégiou ako uspieť v konkurencii a dostať sa na prvé priečky navštevovanosti bude najmä spokojnosť a starosť o zákazníka vykonávaná kvalifikovaným a príjemným personálom. Ďalším rozhodujúcim faktorom získania si zákazníkov bude cenová politika, keďže mi nejde o veľké zisky, ale o získanie si zákazníka cenou a vytvorením dobrého mena a snažiť sa mať čo najviac stálych a spokojných zákazníkov.

4. Podnikateľský zámer založenia Cocktail baru

Obr. č. 4. 1 Logo podniku



4.1 Úvodné zhrnutie

Názov firmy

Stars of the bars

Sídlo firmy

Námestie mieru 11, Ružomberok

Kategória

V súvislosti so zosúladením práva s právom Európskej únie bola vyhláška Ministerstva Hospodárstva SR č. 125/1995 Zz. o kategorizácii pohostinských zariadení zrušená a nenahradila ju žiadna iná, čo spôsobilo, že kategorizácia pohostinských zariadení je voľná.

Právna forma

Obchodná spoločnosť - Spoločnosť s ručením obmedzeným, podľa Obchodného zákonníka č. 513/1991 Z. z.

Výška počiatočného kapitálu

Výška potreby počiatočného kapitálu je 42 350 € uvedená taktiež v prílohe č. 1

Predmet podnikania

Poskytovanie gastronomických služieb,
najmä zážitková gastronómia

Tabulka 4. 1. 1 Ciele podnikania

<u>Krátkodobé:</u>	<u>Dlhodobé:</u>
uchytiť sa na trhu	úspešné udržanie sa na trhu
začať splácať úver	ekonomická stabilita
získať kvalifikovaný personál	byť konkurencie schopný
začať si budovať dobré meno	stále dobré meno u zákazníka
	splatiť úver v lehote danej bankovým ústavom
	rozšíriť sieť prevádzok

Kľúčové osobnosti

Ján Koščo – zodpovedný vedúci

Peter Koščo – spoločník

<u>Cieľová skupina</u>	klientela nad 18 rokov, hlavne študenti, ale aj nároční zákazníci
<u>Ústredný produkt</u>	rozmanitý výber miešaných nápojov spojený s ich výnimočným spôsobom pripravovania, nealkoholické, alkoholické, teplé i studené nápoje
<u>Plánovaný dátum otvorenia</u>	01. 06. 2011

4. 2 Odvetvie podnikania

Cestovný ruch je definovaný ako činnosť ľudí cestujúcich a zdržiavajúcich sa mimo miesta svojho obvyklého prostredia počas najviac jedného roku s cieľom rekreácie, obchodu alebo z iného dôvodu. [11]

Cestovný ruch je podmnožinou cestovania, pokiaľ sa cestovaním v širokom slova zmysle rozumie pohyb z jedného miesta na druhé. Cestovný ruch zahŕňa celosvetový cestovný trh vo všeobecnom rámci mobility obyvateľstva a v rámci poskytovania služieb návštevníkom. [11]

Súčasťou cestovného ruchu je aj gastronómia. Gastronómia je vlastne určitá teória kuchárskeho umenia prihliadajúca na zásady výživy človeka.

4. 2. 1 Širší obraz o odvetví a vývojové trendy

Trendy v gastronómii: [11]

Rýchle občerstvenie

- zariadenia fast-food
- formy predaja: konzumácia na mieste, konzumácia mimo miesta, rozvoz – donáška, predaj cez pult, samoobslužné výdajné jednotky

Zážitková gastronómia

- predmetom zážitku nie je iba samotné jedlo, ale aj spôsob jeho prípravy
- zmena funkcie pracovníka z poskytovateľa služby na hostiteľa a inscenátora zážitku
- dôležitú úlohu hrá interiér, oblečenie personálu, stolový inventár, hudba a animácia

Etnické kuchyne

- vyznačujú sa používaním originálnych surovín a pracovných postupov
- exteriér a interiér korešponduje s kultúrou a tradíciami etnickej kuchyne a vytvára etnickú atmosféru
- rastie záujem o zmiešané etnické trendy
- rastie význam talianskej a mexickej kuchyne na úkor francúzskej

Racionálne kuchyne

- najviac používanými surovinami sú zelenina, ovocie, cestoviny, ryby, dary mora, špeciality zo zemiakov, celozrnné výrobky,
- z mäsa sa používa najmä hydina, ryby, králiky
- obmedzujú sa soli, rafinované cukry, živočíšne tuky
- zelenina, hlavne surová

Convenience food

- potraviny, ktoré nemajú charakter základnej potravinárskej suroviny, sú nejakým spôsobom spracované a pripravované mimo vlastnej kuchyne

Nové distribučné systémy

- catering, party service
- donášková služba
- automatový predaj

Keďže sa v poslednom čase stáva trendom zážitková gastronómia, tak ju budem prezentovať pomocou miešaných nápojov – koktailov. Dnešný zákazník je náročný a potrpí si nielen na kvalite výrobku, ale aj na prostredí, kde sa mu výrobok podáva a na službách, ktoré sú mu poskytované a na spôsobe, akým mu je výrobok podávaný a prezentovaný, a takisto aj na správaní sa personálu, ktorý ho obsluhuje. Zákazník prichádza do zážitkového gastronomického zariadenia za relaxom, ukludnením a uspokojením svojich potrieb. Preto sa bude podnik s vysokokvalifikovaným personálom snažiť čo najlepšie uspokojiť potreby zákazníka.

4. 2. 2 Ekologický manažment

Aby sme zachovali životné prostredie aj pre nasledujúce generácie, je potrebné ho ochraňovať. V záujme čo najmenšieho znečisťovania životného prostredia sa bude podnik snažiť dodržiavať nasledujúce zásady uvedené v tabulke č. 4. 2. 2. 1.

Tabuľka č. 4. 2. 2. 1. Zásady nižšieho znečisťovania životného prostredia

<ul style="list-style-type: none">• znižovanie produkcie odpadu	<ul style="list-style-type: none">• chránenie odtokov sitkami
<ul style="list-style-type: none">• používanie čerstvých produktov, čím sa zmenší objem odpadu	<ul style="list-style-type: none">• používanie ekologicky nezávadných prostriedkov
<ul style="list-style-type: none">• menší počet dodávateľov a výhradne domácich	<ul style="list-style-type: none">• triedenie odpadu
<ul style="list-style-type: none">• nakupovanie vo veľkých baleniach	<ul style="list-style-type: none">• dodržiavanie úpravy zákona o ochrane nefajčiarov
<ul style="list-style-type: none">• nahradenie papierových servítkov plátennými obrúskami	<ul style="list-style-type: none">• uprednostňovanie skla pred plastovými fľašami
<ul style="list-style-type: none">• používanie recyklovaného papiera	<ul style="list-style-type: none">• vedenie pracovníkov k dodržiavaniu životného prostredia
<ul style="list-style-type: none">• využitie vratných obalov alebo obalov z recyklovateľného materiálu	

Zdroj: Učebnica Hotelový a gastronomický management

4. 2. 3 Analýza konkurencie

Každý výrobok a služba má konkurenciu. Konkurenciou sa chápu podniky pôsobiace v danom obore, podniky s výrobkami, ktoré sa dajú použiť ako náhrada uvažovaného výrobku, ale i podnik, ktorý momentálne nevyrába konkurenčné výrobky, ale v budúcnosti by mohol.

Napriek tomu že v Ružomberku nie je žiadny koktail bar, nachádza sa tu substitučná konkurencia. Sú to najmä disko – kluby, reštaurácie a kaviarne. Nasledujúce podniky by mohli byť konkurenciou pre Stars of the bars, a preto som sa rozhodol túto konkurenciu zanalyzovať.

Akropola

Diskobar, ktorý sa nachádza v blízkom centre mesta, je veľmi populárny hlavne cez víkendy, keď sa mladí ľudia potrebujú zabaviť a odreagovať.

Tabuľka č. 4. 2. 3. 1 Silné a slabé stránky Akropoly

<i>Silné stránky:</i>	<i>Slabé stránky:</i>
<ul style="list-style-type: none">• príjemné prostredie	<ul style="list-style-type: none">• žiadne parkovisko
<ul style="list-style-type: none">• pomerne nízke ceny	<ul style="list-style-type: none">• malá kapacita podniku
<ul style="list-style-type: none">• výhodná poloha	<ul style="list-style-type: none">• nekvalifikovaná obsluha

Afrodita

Bar, ktorý je zaujímavý svojou polohou, sa nachádza priamo na pešej zóne. Interiér podniku tvoria sedacie súpravy, ktoré uspokojia každého, kto si chce pohodlne sadnúť. Podnik prešiel viacerými úpravami a pôvodná terasa je už súčasťou podniku, keďže bola odstránená stena, ktorá ju oddeľovala. Zmeny podniku prospeli a v Ružomberku patrí k najobľúbenejším.

Tabuľka č. 4. 2. 3. 2 Silné a slabé stránky Afrodity

<i>Silné stránky:</i>	<i>Slabé stránky:</i>
<ul style="list-style-type: none">• výnimočnosť používaného inventáru	<ul style="list-style-type: none">• pomerne malá kapacita podniku
<ul style="list-style-type: none">• kvalifikovaná obsluha	<ul style="list-style-type: none">• žiadne parkovisko
<ul style="list-style-type: none">• dobré meno v meste	<ul style="list-style-type: none">• neefektívna klimatizácia

Kultúra

Cafe bar hotela Kultúra disponuje modernými priestormi. Vládne tu príjemná atmosféra, ktorá je doplnená príjemnou obsluhou vykonávanou profesionálnym personálom. V Café bare sa nachádza veľkoplošné plátno.

Tabuľka č. 4. 2. 3. 3 Silné a slabé stránky Kultúry

<i>Silné stránky:</i>	<i>Slabé stránky:</i>
• vlastné parkovisko	• nedostatočne rýchla obsluha
• príjemné prostredie	• vysoké ceny
• výhodná poloha	• hygiena

4. 2. 4 Segmentácia trhu

Stars of the Bars bude prispôsobený a pripravený vyhovieť zákazníkom každej vekovej kategórie. V meste sa nachádza 7 stredných škôl (Gymnázium sv. Andreja, Gymnázium, Škola úžitkového výtvarníctva, Obchodná akadémia, Združená stredná škola, Združená stredná škola obchodu a služieb, Odborné učilište) a 2 univerzity (Žilinská Univerzita, Katolícka Univerzita). Z tejto skutočnosti predpokladám, že cieľovou skupinou budú študenti a hostia vo veku od 15-30 rokov.

4. 3 Popis podniku

4. 3. 1 Výrobky a služby

Charakteristika produktu

Koktail je jeden z druhov miešaných nápojov. Traduje sa, že koktaily vymyslela istá Betsy Flanganová, írka krčmárka v Amerike. Namiešavala hosťom skvelé nápoje a podávala im ich v čašiach ozdobených pierkami z kohútieho chvosta. Istý francúzsky návštevník vzdal vraj hold týmto povznášajúcim nápojom týmto prípitkom: Vive le cocktail! Toto zložené slovo (cock - kohút, tail - chvost) dalo miešaným nápojom meno.[1]

Koktaily sa presadili v časoch americkej prohibície – v 20. a 30. rokoch dvadsiateho storočia. V tajných destilačných súpravách na lavárovcu („moonshine“) sa neraz vyrábali liehoviny dosť pochybnej kvality, takže zväčša ešte potrebovali prídavok niečoho, čo by zjemnilo ich chuť. Takto vznikali zaujímavé miešané nápoje, pričom niektoré z nich (ako Martini a Manhattan) sa už považujú za koktailovú klasiku. Keď roku 1933 zrušili prohibíciu, podstatne sa zvýšila kvalita destilátov, ale koktaily si už udržali svoje miesto medzi nápojmi ako neodmysliteľná súčasť moderného života. [1]

Dnes existuje doslova niekoľko tisíc najrozmanitejších koktailov a každý z nich má svoje miestne obmeny. Relatívnou novinkou medzi miešanými nápojmi sú shootery.

Vymysleli ich v 90. rokoch 20. storočia kanadskí barmani ako údajný prostriedok proti nádche, hroziacej počas dlhých zím. Ide o pôsobivo vrstvené nápoje, pozostávajúce z rôznych destilátov a likérov tak, aby farby jednotlivých nápojov vytvorili zreteľne oddelené vrstvy. Shooter treba vypiť na dúšok („na ex“), takže príchute sa navzájom zmiešajú až v ústach. Pripravovať takýto nápoj si vyžaduje pevnú ruku – len tak možno dosiahnuť, aby jednotlivé nápoje zostali oddelené. [1]

Pri príprave nápojov môže človek uplatniť svoju fantáziu. Dobrý koktail je potešením pre všetky zmysly. Musí byť príťažlivý, mal by mať príjemnú vôňu a byť chutný.

Z gastronomického hľadiska delíme miešané nápoje na Before drinks – tie, ktoré sa podávajú pred jedlom a na After drinks – tie, ktoré podávame po jedle. Poznáme viacero delení koktailov. Podľa obsahu cukru sa delia na Dry(suché), Medium a Sweet(sladké), podľa teploty na studené a teplé a podľa objemu na Short drink(krátko), Long drink(dlhé) a Super long drink. [2]

Keďže sa jedná o cocktail bar, tak v mojom podniku budem ponúkať hlavne cocktaile, ale aj bežné alkoholické a nealkoholické nápoje. V ponukovom lístku nechýbajú ani slané pochutiny, ako sú pistácie a podobne.

Kvalita produktu a jej zabezpečenie

Kvalitu produktu, obsluhy a jej zabezpečenie budem zabezpečovať pomocou nasledovných prostriedkov, ktorými bude oboznámený každý pracovník:

- dodržiavanie hygienických zásad
- dodržiavanie technologických postupov
- dodržiavanie noriem HACCP
- znalosť najmenej dvoch cudzích jazykov (nemecký a anglický)
- používanie kvalitných ingrediencií, čerstvých a kvalitných surovín
- dodržiavanie spoločenského protokolu
- dodržiavanie zásad správnej obsluhy

Kvalitu sa budeme snažiť dosiahnuť taktiež zamestnávaním kvalifikovaného personálu, ktorý svojím profesionálnym prístupom bude poskytovať tie najkvalitnejšie výrobky a služby. Personál sa bude zdokonaľovať stálym vzdelávaním, používaním nových technológií a nových trendov. Pôžitok a spokojnosť zákazníka sa znásobí v príjemnom a estetickom prostredí, ktoré bude vytvorené v koktail bare Stars of the bars.

Ponukový program

Ústredným produktom budú koktaily, ktoré budem rozdeľovať do jednotlivých skupín podľa toho, na akej báze sú vytvorené. Súčasťou ponukového programu bude aj „fireshow“ pre zákazníkov, ktorí idú za gastronomickým zážitkom. Pre náročnejších zákazníkov bude v ponuke aj „make your own cocktail“ kde si bude môcť koktail namiešať sám zákazník podľa svojho gusta.

Ponukový lístok je uvedený v prílohe č. 2.

4. 3. 2 Popis a veľkosť podniku

Vstupná časť

Vstup do podniku bude tvoriť chodba oblúkového tvaru obložená lesklým modro-červeným mramorom. Nad vchodom bude osvetlené točiace sa logo podniku, ktoré priláka aj náhodných okoloidúcich ľudí. V chodbe budú po oboch stranách vytesané zasklené diery v tvare štvorca. V nich sa bude vynímať výstava najvzácnejších a najdrahších fľašiek whisky, koňaku a rumu. Táto výstava bude taktiež zabezpečená, pretože sklá budú vyrobené zo špeciálneho nerozbitného materiálu a pred samotnými vitrínami budú mreže. Počas celej doby bude táto vitrína podsvietená modrým neónovým svetlom. Pred vchodom budú taktiež dve bodové lampy svietiace nadol na presklenú podlahu. Pod sklom sa bude nachádzať barmanská výbava ako je napr. strieborno sa lesknúci šejker na lesklých čiernych kameňoch pripomínajúcich čierny mramor. Po vstupe čiernymi dvermi sa na každej strane nachádzajú vešiaky pre hostí, ktorým by ošatenie vadilo na vešiaku pri stole.

Odbytová časť

Hneď po vstupe vás očarí tajomná atmosféra tohto podniku a hudba, ktorá pohladí vaše uši a nabudí tú správnu chuť dať si miešaný nápoj. Odbytové stredisko sa delí na 3 časti – vstupná časť, salónik 1 a salónik 2 . Fajčiť je povolené iba v najväčšej vstupnej časti. Vstupnú a vlastne hlavnú časť bude tvoriť fajčiarska miestnosť, kde bude aj samotný

bar. Je tu 5 stolov so stoličkami a po pravej strane v rohu sú 2 intímnejšie stoly s koženými gaučmi. Bočné steny budú vymaľované modrou farbou. V stenách sú vytesané presklené diery, ktoré sú lemované bielou farbou. V každej vitríne je svietnik so simulovaným horiacim plameňom a na bielych kamienkoch je položený list, kde je napísané niečo o miešaných nápojoch - či už to je história alebo súčasné nové trendy. Táto vitrína sa bude nachádzať pri každom stole, ktorý má viac ako 2 miesta na sedenie. Nad vitrínou bude malá lampa, ktorá bude svojím žltým svetlom ukludňovať a tvoriť výnimočnú atmosféru. Na stene bude taktiež vešiak v tvare hlavy pána s klobúkom, na ktorý si môžu hostia v prípade potreby zavesiť svoje veci. Stoly budú obdĺžnikového, štvorcového a okrúhleho tvaru s počtom miest 2, 3, 4 a 6. Strop bude bielej farby a podlahu budú tvoriť protišmykové dlaždice sivo-modrej farby, tak aby ladili so stenami. V salóniku 1 budú tmavo-modré steny s vitrínami a strop bude sivej farby. V tejto časti budú 4 štvormiestne okrúhle stoly. Tu sa bude robiť aj „fireshow.“ V salóniku 2 budú steny vymaľované naoranžovo a vitríny budú také isté ako pri každom stole. V tejto časti budú 4 štvormiestne štvorcové stoly so stoličkami s oranžovým poťahom.

Výrobná časť

Výrobnú časť tvoria 2 bary, za ktorými sa pripravujú koktaily. Hlavný bar bude vo vstupnej časti. Je vyvýšený, lemovaný schodíkom z čierneho mramoru. Okolo baru bude presklená podlaha, kde budú naukladané pozdĺž celého baru fľašky takmer všetkých nápojov (od alkoholických po nealkoholické), ktoré využívame pri miešaní koktailov. Samotný bar bude po stranách rovnobežný so stenou avšak v strede vypuklý v tvare polkruhu, čo vytvorí barmanovi priestor na „fireshow.“ Bar je čierno-oranžovej farby podsvietený modrým neónom. Na pravej strane bude umiestnený kávovar s príslušenstvom. V strednej časti baru bude barmanská výbava a na ľavej strane je umiestnená chladnička a ice-cuber. Bar bude osvietený aj bodovými svetlami zhora, kde bude takisto priestor na poháre. V skrinkách pod pultom bude všetok potrebný inventár, uložený podľa vkusu barmana. Na stene za barom budú uložené fľašky na poličkách zo skla, za ktorými bude zrkadlo. Jednotlivé poličky budú oddelené modrou farbou. Na ľavej strane baru sa budú taktiež nachádzať dvere, za ktorými je príručný sklad, kancelária a takisto priechodná chodba, ktorou sa prechádza od hlavného baru k vedľajšiemu. Touto chodbou si môžu barmani čokoľvek priniesť bez toho, aby zákazník niečo spozoroval a bol tým rušený. Vedľajší bar je v salóniku 1 a slúži najmä na „fireshow“, keď si ju zákazník objedná. Barman si tam prinesie len výbavu, ktorú potrebuje a po show si je zas odnesie.

Bar bude však bežne otvorený cez víkendy a v priebehu akcií uzavretých spoločností na objednávku.

Kapacita podniku

Podnik bude mať pre hostí k dispozícii celkovo 71 miest na sedenie. Z toho 60 miest za stolmi a 11 miest za barovým pultom. Dispozičné riešenie s presným kódovaním uvádzam v prílohe č. 3.

4. 4 Výrobný plán

4. 4. 1 Výrobný proces

Výrobná činnosť koktail baru Stars of the bars bude zameraná na výrobu alkoholických a nealkoholických miešaných nápojov, ako aj na výrobu teplých nápojov ako je káva a čaj. Alkoholické miešané nápoje budem rozdeľovať do jednotlivých kategórií podľa toho, na akej báze sú vytvorené. Patria sem koktaily s brandy, whisky, vodkou, ginom, so sektom a s likérom. Nealkoholické nápoje sú v ponukovom lístku zoradené podľa abecedy. Veľký dôraz sa bude klásť aj na výrobu kvalitnej kávy, ktorej arómu a chuť ocení ne jeden odborník.

Každý výrobok je podložený kalkuláciou. Kalkulácie sú vypracované na základe zásad – desať výrobkov a jeden výrobok. Využíval som receptúry z dostupnej literatúry a vlastné receptúry. Kalkulácie prikladám v prílohe č. 4.

Okrem výrobkov budem poskytovať aj tovary, ktoré budem nakupovať a predávať v nezmenenej forme.

4. 4. 2 Stručný opis výrobného strediska

Výrobnými strediskami sú 2 bary - hlavný a vedľajší. Pri hlavnom bare bude k dispozícii príručný sklad, odkiaľ si ľahko môže barman zadovážiť chýbajúce prvky. Barmani budú mať k dispozícii jeden z najkvalitnejších strojov na kávu. Vedľa kávovaru sú taktiež dva dostatočne veľké dresy. Za nimi sa nachádza výrobnik ľadu – ice-cuber. Všetky technické zariadenia sú nové, moderné, kvalitné a spĺňajú analýzu kritických bodov HACCP. Pri obidvoch baroch sú protišmykové dlážky, ktoré zabránia nečakanému zraneniu sa.

4. 4. 3 Vybavenie výrobného strediska

Výrobné stredisko je vybavené novým, trendovým a veľmi kvalitným technickým zariadením, ktoré pozostáva z nasledujúcich komponentov uvedených v tabuľke č. 4. 4. 3. 1.

Tabuľka č. 4. 4. 3. 1 Vybavenie výrobného strediska

• hlavný barový pult	• chladnička
• vedľajší barový pult	• výrobnik a drtič ľadu
• stroj na kávu	• drez
• mlynček na kávu	• umývačka pohárov
• registračná pokladňa	• barmanský inventár

4. 4. 4 Dodávatelia

V súčasnom presýtenom trhu nie je ľahké nájsť si vhodných a spoľahlivých dodávateľov a vyniknúť medzi bohatou konkurenciou. Podnik sa bude snažiť o získanie seriózných dodávateľov, ktorí budú vyberaní podľa nasledovných požiadaviek, ktoré bude podnik priebežne sledovať. Požiadavky sú uvedené v nasledujúcej tabuľke č. 4. 4. 4. 1. Zoznam dodávateľov a ich hodnotenie je uvedené v tabuľke č. 4. 4. 4. 2.

Tabuľka č. 4. 4. 3. 2 Požiadavky na dodávateľov

Spoľahlivosť	náklady na prepravu i kvalitu dodávaných produktov	distribúciu
dobré meno	kvalita tovaru	forma a šírka ponuky
cenová úroveň	platobné podmienky	podpora predaja zo strany dodávateľa
pravidelnosť dodávok	cenová politiku	

Tabuľka č. 4. 4. 4. 2 Zoznam dodávateľov

Mabo s. r. o.	Marges extra s. r. o.
• Kvalita poskytovaných výrobkov	• Výnimočnosť ponúkaných výrobkov
• Široký sortiment ponúkaných výrobkov	• Platobné podmienky
• Dodávkový cyklus	• Kvalita poskytovaných výrobkov

• Široký sortiment výrobkov	• Pravidelnosť dodávok
• Distribúcia	Internetový obchod kavicka.sk
Internetový obchod www.activa.sk	• Spoľahlivosť a cenová politika
• Dobré meno	• Nízke náklady na prepravu
• Dodávkový cyklus	• Pravidelnosť dodáv

4. 5 Marketingový plán

4. 5. 1 Ceny, tvorba cien a kalkulácií - cenová politika

Ceny na vlastné výrobky budú vytvorené prostredníctvom kalkulácií, ktoré budú zaznamenané v cenovom výmere – príloha č. 5. Cenový výmer bude vystavený na základe vykonávacej vyhlášky Ministerstva Financíí SR č. 536/2003 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov, k zákonu č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení novely zákona č. 520/2003 Z. z. Cenový výmer bude slúžiť pri vyúčtovaní pre pracovníkov, ale aj pre externé kontroly.

4. 5. 2 Marketingové aktivity - propagácia

Marketing pred otvorením

Veľký dôraz sa bude klásť na priamy kontakt s potencionálnym zákazníkom, oboznámenie ho s novootváračím sa podnikom a takisto zistenia jeho názoru na vybudovanie zážitkového gastronomického zariadenia. Pre tento účel je vypracovaný dotazník, ktorý je uvedený aj s grafickým vyhodnotením v prílohe č. 6.

Medzi ďalšie marketingové aktivity bude patriť aj inzercia v regionálnom týždenníku Liptov a reklamné letáky, ktoré sa začnú rozdávať mesiac pred otvorením podniku do poštových schránok a takisto budú rozdávané aj v centre mesta. Propagačný reklamný leták uvádzam v prílohe č. 7.

Marketing v deň otvorenia

V deň otvorenia bude pre hostí pripravený balíček v podobe šejkra, v ktorom bude vizitka s logom podniku a poukážka na jeden koktail ľubovoľného výberu za polovičnú cenu. Pre deti budeme mať nachystané balóniky a jeden džús zadarmo. Takisto každý, kto navštívi koktail bar v otvárací deň, bude po vyplnení letáku zaradený do žrebovania o DVD prehrávač.

Poslednou marketingovou aktivitou v deň otvorenia bude večerná „Fireshow, “ (šou s ohňom a „Freestyle“ (voľný štýl miešania nápojov)), ktorý si môže pozrieť každý hosť zadarmo.

Marketing po otvorení

Po otvorení budú naďalej uverejňované inzeráty raz za mesiac v miestnej tlači. Pri väčších akciách, ako napr. silvestrovská párty, budú popri reklamnej inzercie rozdávané aj reklamné letáky v meste.

Samozrejmosťou pre podnik, a veľkou zaujímavosťou a kuriozitou pre zákazníkov, bude určite „fireshow, “ ktorá sa bude konať každý piatok a sobotu vo večerných hodinách zadarmo, kde barmani budú ukazovať svoje zručnosti.

Podnik sa bude snažiť vyhovieť zákazníkovi a prispôbiť jeho požiadavky realite, a preto bude formou ankety zisťovať názory a nedostatky podniku. Vzor ankety uvádzam v prílohe č. 8

4. 5. 3 SWOT analýza – analýza prostredia

Sledovať a vyhodnocovať vývojové trendy v neustále sa meniacom vonkajšom prostredí, identifikovať trend alebo smer vývoja ako príležitosť alebo hrozbu, je v súčasnosti pre firmu nevyhnutnosť. To, čo sa na prvý pohľad zdá ako príležitosť, vo vzťahu k podnikovým zdrojom, kultúre, uplatňovanej stratégii vôbec nemusí byť.

Nástrojom pre celkovú analýzu vonkajších a vnútorných činiteľov sa stala SWOT analýza. Predstavuje kombináciu dvoch analýz, S – W a O – T (silné stránky, slabé stránky, príležitosti a ohrozenia).

Účelom SWOT analýzy je posúdenie vnútorných predpokladov podniku k uskutočneniu určitého podnikateľského zámeru a podrobenie rozboru i vonkajších príležitostí a obmedzení určované trhom. Na jej základe môže podnik prikročiť k formulácii špecifických cieľov.

Tabuľka č. 4. 5. 3. 1. SWOT analýza podniku

<i>Silné stránky</i> <ul style="list-style-type: none"> - ideálne umiestnenie - štýlový interiér - prítlačlivý vzhľad exteriéru - kvalitný a bohatý sortiment - vysoká kvalifikácia personálu 	<i>Slabé stránky</i> <ul style="list-style-type: none"> - ničím výnimočný inventár - pomerne malá kapacita podniku - obmedzené zvyšovanie priestorovej Vybavenosti
<i>Príležitosti</i>	<i>Ohrozenia</i>

<ul style="list-style-type: none"> - slabá konkurencia v meste - vysoký počet stálych hostí - zvyšovanie reálnych miezd 	<ul style="list-style-type: none"> - sezónne výkyvy dopytu - slabší dopyt po ponúkaných výrobkoch - nedostatok kvalifikovaných pracovných síl na trhu
--	--

4. 6 Manažment podniku – Organizačný plán

4. 6. 1 Vlastické pomery a mená vlastníkov

Právna forma

Obchodná spoločnosť - Spoločnosť s ručením obmedzeným, podľa Obchodného zákonníka č. 513/1991 Z. z.

Spoločenskú zmluvu uvádzam v prílohe č. 10.

Priestor

Vlastný priestor - priestory som získal zdedením.

Hodnota budovy je ocenená ROC na 100 000,-€

Pôvod a výška počiatočného kapitálu:

Vlastné zdroje:

Ján Koščo.....12 000,00 €

Peter Koščo.....12 000,00 €

Budova.....100 000,00 €

Cudzie zdroje:

Úver..... 20 000,00 €

Spolu.....144 000,00 €

Výšku potreby počiatočného kapitálu uvádzam v už spomínanej prílohe č. 1

4. 6. 2 Organizačná štruktúra zariadenia

V mojom podniku som zvolil líniovú organizačnú štruktúru, pretože je najvhodnejšia pre malé podniky, dodržiava sa zásada podriadenosti nižších útvarov jedinému zodpovednému vedúcemu, ktorý by mal detailne poznať oblasť, ktorú riadi.

Graficky znázornená organizačná štruktúra je v prílohe č. 11.

4. 6. 3 Popis pracovných činností pracovníkov

Manažér

Hlavný cieľ:

Plnenie manažérskych funkcií – plánovanie, organizovanie, vedenie, kontrola, za účelom dosiahnutia zisku a zodpovednosť za prevádzku gastronomického zariadenia. Keďže sa jedná o malú firmu, manažér je zároveň aj spoločníkom a jednatelom.

Podrobný popis činností:

- vedie účtovníctvo,
- zastupuje spoločnosť navonok,
- zodpovedá za vývoj nákladov,
- zabezpečuje rozsah a kvalitu služieb zodpovedajúcich štandardu podniku,
- zodpovedá za plnenie obchodných a finančných plánov podniku,
- dohliada na prevádzku podniku,
- zodpovedá za včasnú prípravu obchodných a finančných plánov,
- zodpovedá za vybavenosť podniku potrebným množstvom a kvalifikáciou pracovných síl,
- dohliada na spokojnosť zákazníkov a na dodržiavanie kvality služieb,
- kontroluje plnenie hospodárskych úloh,
- spravuje mzdy a odmeny,
- schvaľuje ceny, ich zmeny a úľavy,
- zaraďuje personál na pracovné smeny,
- kontroluje a dohliada na prácu svojich podriadených,
- sleduje náklady, výnosy, hospodársky výsledok,
- zabezpečuje dobre fungujúce vzťahy medzi dodávateľmi, finančnými i daňovými inštitúciami a konkurenciou,
- pravidelne vykonáva cielený prieskum trhu,
- zabezpečuje vhodnú a efektívnu reklamu.

Hlavný barman

Hlavný cieľ:

Je priamym nadriadeným barmanom, za ktorých zodpovedá, vykonáva inventúru a stará sa o spokojnosť zákazníka. Je team leader ostatných barmanov.

Podrobný popis činností:

- zodpovedá za pripravenie strediska pred prevádzkou
- ovláda „Freestyle“ (voľný štýl miešania nápojov) a takisto robí aj „Fireshow“ (ohnivá šou)
- mieša nápoje
- koordinuje prácu barmanov tak, aby bol zákazník vždy spokojný
- vykonáva inventúru a nakupuje suroviny

Barman

Hlavný cieľ:

Dosiahnutie maximálnej spokojnosti zákazníka svojim vystupovaním, ochotou a prístupom k práci.

Podrobný popis činností:

- pripravuje pracovisko pred začatím prevádzky
- pracovisko udržiava čisté a upravené
- komunikuje priamo so zákazníkom
- vykonáva obsluhu, evidenciu tržieb, prijíma objednávky a vyúčtováva hostí
- mieša nápoje
- má hmotnú zodpovednosť za inventár, tovar a zinkasované peniaze

Upratovačka

Podrobný popis činností:

- zabezpečuje hygienu a čistotu v gastronomickom zariadení
- po skončení prevádzky uvedie odbytové, výrobné stredisko a toalety do čistoty
- stará sa o čistotu kancelárie a skladu

Brigádnik

Podrobný popis činností:

- debarasuje inventár, stará sa o jeho čistotu
- pomáha pri obsluhu
- vykonáva prípravné práce

4. 6. 4 Pracovná doba pracovníkov

Pracovná doba pracovníkov bude stanovená v zmysle platnej legislatívy – Zákonníka práce. Každý pracovník odpracuje denne maximálne 12 hodín a medzi dvomi smenami bude mať pracovník zákonom ustanovenú prestávku. V prípade potreby budem

zamestnávať pracovníkov na pracovné pomery na dohodu o vykonaní práce a dohodu o brigádnickej práci študentov.

Manažéri pracujú každý deň podľa potreby. Hlavný barman a barmani pracujú formou dlhý, krátky týždeň, nie však viac ako 12 hod. denne. Upratovačka pracuje približne 2 hodiny denne na tretinový pracovný úväzok.

Otváracie hodiny podniku uvádzam v prílohe č. 12.

4. 6. 5 Mzdy

Každý zamestnanec musí byť podľa Zákonníka práce odmenený primeranou mzdou. Pri tvorbe miezd sme dodržali Zákon o minimálnej mzde, ktorá je 307, 70 €, platný od 01. 01. 2010. Odmeny, ktoré budem dávať svojim zamestnancom, budú závisieť od obratu podniku. Svojím zamestnancom na základe pracovnej zmluvy budem poskytovať mesačné mzdy vo výške:

- Manažér 830 €
- Hlavný barman 560 €
- Barman 500 €
- Upratovačka 150 €

4. 7 Finančné údaje

4. 7. 1. Odhad odbytu výrobku

Na základe stoličkovej kapacity, sezónnosti, popularity a lokality bol zhotovený plán predaja tovarov a výrobkov, ktorý uvádzam v prílohe č. 9

4. 7. 2 Náklady

Náklady z hospodárskej činnosti

501/001 Spotrebný materiál – materiál

Spotrebný materiál tvoria krátkodobé majetky, ktorých obstarávacía cena je nižšia ako 966 €, ktorými sme zariad'ovali stredisko. Príloha č. 13 tvorí zoznam spotrebného materiálu.

501/002 Spotrebný materiál – suroviny

Spotrebu surovín som realizoval na základe plánu predaja výrobkov.

Plán predaja výrobkov uvádzam v prílohe č. 9

502 – Spotreba energie

Na účte 502 uvádzam predpokladanú spotrebu plynu a spotrebu elektrickej energie. Pri určovaní predpokladanej výšky som vychádzal iba z odhadov podľa veľkosti priestorov.

Tabuľka č. 4. 9. 1. 2 Spotreba energie v EUR/rok

Elektrická energia	1 800,-
Plyn	2 400,-
Spolu	4 200,-

503 – Spotreba vody

Na tomto účte budem účtovať spotrebu vody, ktorej predpokladaná ročná čiastka bude 750 €.

504 – Predaný tovar

Na základe prieskumu trhu som si zhotovil plán predaja tovarov, aby som zistil približné náklady na nákup tovaru. Plán predaja tovarov uvádzam v prílohe č. 9.

511 – Opravy a údržby

Na tomto účte sa účtujú náklady na havarijné situácie a drobné údržby. Predpokladaná čiastka je 360 €

512 – Cestovné

Na účte 512 budem účtovať náklady spojené s používaním vlastného súkromného auta, náklady na služobnú cestu a prepravu na školenia.

Predpokladaná ročná čiastka je 500 €.

518 – Ostatné služby

Tabuľka č. 4. 9. 1. 3 Ostatné služby

Marketingové aktivity	1 340 €
Komunikačné poplatky	1 000 €
Outsourceingové služby	1 600 €
Odvoz odpadu	500 €
Revízie	170 €
Spolu	4 610 €

521 – Mzdové náklady

V prílohe č. 14 uvádzam plánované hrubé mzdy, ktoré predstavujú čiastku 59 160 € za rok.

Okrem pracovníkov zaradených v organizačnej štruktúre plánujem aj s rezervou na hrubé mzdy vo výške 3 240 €, ktorá bude určená na zamestnávanie pracovníkov mimo hlavného pracovného pomeru – dohoda o vykonaní práce, dohoda o brigádnickej práci študentov.

524 – Zákonné sociálne zabezpečenie

V prílohe č. 14 – Osobné náklady, uvádzam zákonné sociálne zabezpečenie - odvody zamestnávateľa v celkovej výške 20 858,34 €. Ich členenie je nasledovné:

- Zamestnanec v hlavnom pracovnom pomere 35,2% z hrubej mzdy, v členení 25,2% Sociálna poisťovňa a 10% Zdravotná poisťovňa tvoria čiastku 20 824,32€.
- Zamestnanci zamestnaní mimo hlavného pracovného pomeru – dohody o vykonaní práce a dohody o brigádnickej práci študentov plánujem vo výške 1,05% - garančné a úrazové poistenie, ktoré predstavujú výšku 34,02 €.

527 – Ostatné náklady

V zmysle zákona o sociálnom fonde plánujem s tvorbou sociálneho fondu vo výške 0,6% z úhrnu hrubých miezd, čo predstavuje sumu 354,96 €.

538 – Ostatné dane a poplatky

Na účte 538 budeme účtovať notárske poplatky, kolky a ceniny v predpokladanej výške 360 €.

551 – Odpisy

Predstavujú dlhodobý majetok v hodnote nad 966 €, ktorý budem zaraďovať v zmysle zákona o dani z príjmov. Doba použiteľnosti je dlhšia ako 1 rok.

V prílohe č. 15 uvádzam plán odpisov, pričom som si zvolil rovnomerný spôsob odpisovania a ako vzor uvádzam zrýchlené odpisovanie jedného druhu dlhodobého majetku.

Náklady z finančných operácií

562 – Úroky

Na základe prieskumu bankových inštitúcií som si zobral úver z ČSOB banky, kde mi ponúkli úver s dobou splatnosti 5 rokov a s úrokovou sadzbou 8,4% p. a. .

Splátkový kalendár uvádzam v prílohe č. 16.

4. 7. 3 Výnosy

Výnosy z hospodárskej činnosti

601 – Tržby za vlastné výrobky

Na základe stoličkovej kapacity, sezónnosti, popularity a lokality bol zhotovený plán predaja výrobkov, ktorý uvádzam v prílohe č. 9.

604 – Tržby za predaj tovaru

Určovali sme ho na základe popularity a lokality v meste a takisto podľa vekovej štruktúry zákazníkov.

Tržby za predané tovary sú uvedené v pláne predaja tovarov v prílohe č. 9.

4. 7. 4 Výsledok hospodárenia za 1. rok podnikania

Náklady		Výnosy	
501/001	20 729,00	601	69 475,43
501/002	19 244,32	604	55 012,20
502	4 200,00		
503	750,00		
504	25 272,19		
511	360,00		
512	500,00		
518	4610,00		
521	62 400,00		
524	20 858,34		
527	354,96		
538	360,00		
551	1911,67		
562	5680,00		
		Strata	42 742,85
167 230,48		167 230,48	

V prvom roku hospodárenia som získal stratu vo výške 42 742,85 €.

V prílohe č. 17 uvádzam vyplnené tlačivo Výkaz ziskov a strát za prvý rok podnikania.

4. 7. 5 Výsledok hospodárenia za 2. rok podnikania

Náklady		Výnosy	
		601	83 370,00
501/002	20 206,00	604	66 015,00
502	4 368,00		
503	825,00		
504	26 535,00		
511	432,00		
512	500,00		
518	3 688,00		
521	62 400,00		
524	20 858,00		
527	355,00		
538	288,00		
551	2 286,67		
562	5 344,00		
Zisk	1 299,33		
167 230,48		167 230,48	

4. 7. 6 Rozbor výsledku hospodárenia za 1. a 2. rok podnikania

V prvom roku podnikania som dosiahol stratu vo výške 42 742,85 €. Strata vznikla, pretože som mal veľké výdaje so spotrebným materiálom na vybavenie interiéru podniku. V druhom roku podnikania som už dosiahol zisk vo výške 1 299,33 €, pretože podnik už je vybavený a zbavil som sa nákladov na vybavenie interiéru podniku a takisto sa znížili iné výdaje, ako je úrok z úveru a marketingové náklady na otvorenie podniku.

Ukazovatele rentability za 2. rok podnikania:

zisk po zdanení 1 052,46 €

Rentabilita výnosov = ----- x 100 = ----- x 100 = 0,705 %

tržby 149 385,00 € (1)

Rentabilita výnosov bola 0, 705 %, t. z. že 1 € výnosov vyprodukovala 0,007 € zisku čiže 0,7 centa.

zisk po zdanení

Rentabilita vložených prostriedkov = ----- x 100 =

vložené prostriedky

1 052,46 €

= ----- x 100 = 0,73 %

144 000 €

(2)

Rentabilita vložených prostriedkov bola 0,73 %, t. z., že 1 Sk vložených prostriedkov vyprodukovala 0,007 € zisku čiže 0,7 centa. Ukazovateľ vypovedá o 0,73 % ročnej návratnosti vložených prostriedkov.

náklady 148 085,67 €

Nákladovosť (n) = ----- = ----- = 0,9913 €

výnosy 149 385,00 €

(3)

Nákladovosť udáva, že 0,99 € nákladov pripadá na 1 € výnosov.

zisk 1299,33 €

Ziskovosť (z) = ----- = ----- = 0,0087 €

výnosy 149 385 €

(4)

Ziskovosť znamená, že z 1 € výnosov sa vyprodukovalo 0,0087 € zisku.

Nákladovosť + Ziskovosť = 1 (5)

0,9913 € + 0,0087 € = 1 (6)

4.7.7 Východisková súvaha

Súvaha je utriedený prehľad majetku, vlastného imania a záväzkov účtovnej jednotky k určitému dňu a v určitom ocenení. Uvádzajú sa v nej aktíva na ľavej strane a pasíva na pravej strane. Cieľom súvahy je informovať spoločníkov a ďalších používateľov o finančnej situácii účtovnej jednotky.

Tlačivo súvaha je uvedené v prílohe č. 18

5. Doporučenie pre realizáciu

V tejto kapitole spomeniem dôležité body, ktoré budú potrebné dodržať pri realizácii a otvorení Stars of the Bars koktail baru. Prvým a najzákladnejším bodom bude získanie finančných prostriedkov na to, aby sa vôbec mohlo realizovať otvorenie podniku. Po splnení tohto predpokladu nastáva zapísanie do obchodného registra a vybavenie potrebných dokumentov na založenie spoločnosti. V priebehu vybavovania a renovácie interiéru podniku sa budem snažiť vybrať zamestnancov. Pri vyberaní zamestnancov bude najdôležitejší osobný pohovor. Budem dbať na to, aby bol zamestnanec znalý v obore, komunikatívny, príjemný a milý k hosťom, vždy usmiate s dobrou náladou, vtipný, pracovitý a spoľahlivý. Podľa týchto kritérií budem vyberať zamestnancov, ktorí budú robiť dobré meno podniku, v ktorom sa zákazníci budú cítiť príjemne a budú sa vracieť späť.

Pri zahájení podnikateľskej činnosti sa budú obidvaja spoločníci – manažéri viac angažovať a budú k dispozícii každý deň, či už kontrolovať prevádzku, riešiť nepredvídané problémy, ale aj komunikovať so zákazníkmi a snažiť sa im vyhovieť tak, aby boli čo najviac spokojní.

Ďalším dôležitým faktorom už po otvorení bude získanie a udržanie si dobrého mena podniku. Keďže v Ružomberku a jeho okolí nie je ani jeden koktail bar, budeme sa snažiť dostať sa svojimi reklamami do povedomia business klientely. Keďže v Ružomberku sa nachádza veľká firma Mondi Business Paper SCP a iné, tak by koktail bar mohol byť svojim príjemným a elegantným prostredím tým pravým miestom pre rôzne pracovné schôdzky.

Keďže koktail bar bude disponovať erudovaným personálom, bude môcť usporadúvať rôzne akcie vo firmách, alebo na mestskom zastupiteľstve pri diplomatických návštevách.

6. Záver

Každý podnikateľ by si mal uvedomiť pred začiatkom podnikania v čom chce podnikat', ako to chce realizovať a na akú skupinu zákazníkov sa chce špecializovať a ponúkať svoje produkty a služby. Toto však nejde docieľiť bez toho, aby si podnikateľ vytýčil určité ciele, ktoré by chcel v priebehu podnikania docieľiť. Vytýčenie cieľov podnikania nie je vôbec ľahké a je to jeden z najdôležitejších krokov k úspešnému podnikaniu. Ďalším dôležitým faktorom je prieskum trhu a presný odhad trhu. Preto je nesmierne dôležité stretnúť sa s potenciálnym zákazníkom, neustále sledovať trh, vývoj a nové trendy trhu.

V tomto podnikateľskom pláne som spracoval svoje vedomosti z manažmentu, ekonomiky, marketingu, ale aj práva a účtovníctva, ako aj svoje myšlienky a nápady na vytvorenie vlastného podniku - koktail baru. Lepšie som sa tu oboznámil s rizikami, ktoré podnikanie prináša.

Tento plán som spracovával s veľkým záujmom, pretože mi priniesol nové poznatky, ktoré sa budem snažiť v budúcnosti využiť pre otvorenie vlastného podniku.

Zoznam použitej literatúry

a) Knižné publikácie

- [1] BIGGS, D. *Namiešajte si koktail*. Vyd. Bratislava: vydavateľstvo Ikar, a. s., Bratislava, 2002. 128 s. ISBN 80-551-0273-2.
- [2] BOHRMAN, P. *Miešané Nápoje*. Vyd. Bratislava: vydavateľstvo Ikar, a. s., Bratislava, 1998. 560 s. ISBN 80-7118-663-5.
- [3] FOTR, J.; SOUCEK, I. *Podnikatelský zámer a investiční rozhodování*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2005. 356 s. ISBN 80-247-0939-2.
- [4] HISRIC, R. D.; PETERS, M. P. *Založení a řízení nového podniku*. 1. Vyd. Praha: Victoria Publisching, 1996. 501 s. ISBN 80-85865-07-6.
- [5] KOTLER, P. *Marketing a management*. 2. Vyd. Praha: Victoria Publishing, a. s., Praha, 1995. 789 s. ISBN 80-85605-08-2.
- [6] SIROPOLIS, N. *Small Business Management. A Guide to Entrepreneurship*. 5th Edition Boston: Houghton Mifflin Company, 1994. 676 s. ISBN 0-395-47207-5.

b) Elektronické publikácie

- [7] Agentura pro podporu podnikání a investic CzeInvest: Podnikatelský plán [online]. 2002 [cit. 2009-11-28]. Dostupné z WWW: <<http://www.businessinfo.cz/cz/clanek/podnikatelsky-plan/co-obsahuje-podnikatelskyplan-%20%20elev-pitc/1001521/38527>>
- [8] Podnikateľský plán [online]. 2009 [cit. 2009-12-10]. Dostupné z WWW: <http://www.akopodnikat.sk/index.php?option=com_content&task=category§ionid=3&id=44&Itemid=74>

- [9] Štruktúra a obsah podnikateľského plánu [online]. 2009 [cit. 2009-12-10]. Dostupné z WWW: <<http://www.szz.sk/szz/pages/zaE8EDname-podnika9D/podnikateBEskFD-plE1n--nE1vrh.php>>
- [10] Štruktúra a obsah podnikateľského plánu [online]. 2009 [cit. 2010-01-16]. Dostupné z WWW: <http://www.fundsmanagers.sk/subory/File/podnikatelsky_plan.pdf>
- [11] Zostavenie satelitného účtu cestovného ruchu v podmienkach SR [online]. 2010 [cit. 2010-02-03]. Dostupné z WWW: <http://portal.statistics.sk/showdoc.do?docid=20098>

Zoznam skratiek

č.	Číslo
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points - analýza nebezpečia narušenia zdravotnej, alebo hygienickej nezávadnosti potravín
p. a.	Per annum
SWOT	Strengths, weaknesses, opportunities, threats - marketingová analýza silných stránok, slabých stránok, príležitostí a hrozieb
TQM	Total quality management
t. z.	To znamená
WTO	World Travel Organisation - Svetová turistická organizácia
Z. z.	Zbierka zákonov

Zoznam tabuliek

Tabuľka 4. 1. 1 Ciele podnikania	str. 20
Tabuľka č. 4. 2. 2. 1. Zásady nižšieho znečisťovania životného prostredia	str. 23
Tabuľka č. 4. 2. 3. 1 Silné a slabé stránky Akropoly	str. 24
Tabuľka č. 4. 2. 3. 2 Silné a slabé stránky Afrodity	str. 24
Tabuľka č. 4. 2. 3. 3 Silné a slabé stránky Kultúry	str. 25
Tabuľka č. 4. 4. 3. 1 Vybavenie výrobného strediska	str. 30
Tabuľka č. 4. 4. 3. 2 Požiadavky na dodávateľov	str. 30
Tabuľka č. 4. 4. 4. 2 Zoznam dodávateľov	str. 30
Tabuľka č. 4. 5. 3. 1. SWOT analýza podniku	str. 32
Tabuľka č. 4. 9. 1. 2 Spotreba energie v EUR/rok	str. 37
Tabuľka č. 4. 9. 1. 3 Ostatné služby	str. 38

Prehlasujem, že

- ✓ som bol zoznámený s tým, že na moju bakalárskou prácou sa plne vzťahuje zákon č. 121/2000 Zb. – autorský zákon, zejména § 35 – užitia diela v rámci občianskych náboženských obradov, v rámci školného predstavenia a užitia diela školného a § 60 – školské dielo;
- ✓ beriem na vedomie, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (ďalej len VŠB-TUO) má právo nevýdeľné, k svojej vnútornej potrebe, bakalárskej práce užiť (§ 35 odst. 3);
- ✓ súhlasím s tým, že jeden výtlačok bakalárskej práce bude uložený v Ústrednej knižnici VŠB-TUO k prezenčnému nahliadnutiu a jeden výtlačok bude uložený u vedúceho bakalárskej práce. Súhlasím s tým, že bibliografické údaje o bakalárskej práci budú zverejnené v informačnom systéme VŠB-TUO;
- ✓ bolo zjednané, že s VŠB-TUO, v prípade záujmu z jej strany, uzavriem licenčnú zmluvu s oprávnením použiť dielo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- ✓ bolo zjednané, že užitie svojho diela, bakalárskou prácou, alebo poskytnúť licenciu k jej využitiu môžu len so súhlasom VŠB-TUO, ktorá je oprávnená v takomto prípade odo mňa požadovať priemerný príspevok na úhradu nákladov, ktoré boli VŠB-TUO na vytvorenie diela vynaložené (až do ich skutočnej výšky).

V Uherskom Hradišti 30. apríla 2010

.....

meno a priezvisko študenta

Adresa trvalého pobytu študenta:

N. Teslu 4720/26, 921 01 Piešťany, Slovenská republika

Zoznam príloh

- Príloha č. 1: Pôvod a výška počiatočného kapitálu
- Príloha č. 2: Ponukový lístok
- Príloha č. 3: Dispozičné riešenie
- Príloha č. 4: Kalkulácie
- Príloha č. 5: Cenový výmer
- Príloha č. 6: Dotazník a grafické vyhodnotenie
- Príloha č. 7: Propagačný leták
- Príloha č. 8: Vzor ankety
- Príloha č. 9: Plán predaja výrobkov a tovarov
- Príloha č. 10: Spoločenská zmluva
- Príloha č. 11: Graficky znázornená organizačná štruktúra
- Príloha č. 12: Otváracie hodiny podniku
- Príloha č. 13: Spotrebný materiál
- Príloha č. 14: Osobné náklady
- Príloha č. 15: Odpisy dlhodobého majetku
- Príloha č. 16: Splátkový kalendár
- Príloha č. 17: Výkaz ziskov a strát
- Príloha č. 18: Tlačivo súvaha

Pôvod a výška počiatočného kapitálu**Príloha č. 1**

501/ 001 Spotreba materiálu	100%	20 729,00 €
501/ 002 Spotreba surovín	1. mesiac	1 603,69 €
504 Predaný tovar	1. mesiac	2106,02 €
511 Opravy a údržby	1. mesiac	30,00 €
518 Ostatné služby	1. mesiac	384,17 €
521 Mzdové náklady	1. mesiac	4 930,00 €
524 Zák. soc. zabezpečenie	1. mesiac	1738,20 €
527 Ostatné osobné náklady	1. mesiac	29,58 €
538 Ostatné dane a poplatky	1. mesiac	30,00 €
Obstarávacía cena DM	100%	10 770,00 €
SPOLU		42 350,66 €

Vlastné zdroje:

Ján Koščo.....12 000,00 €

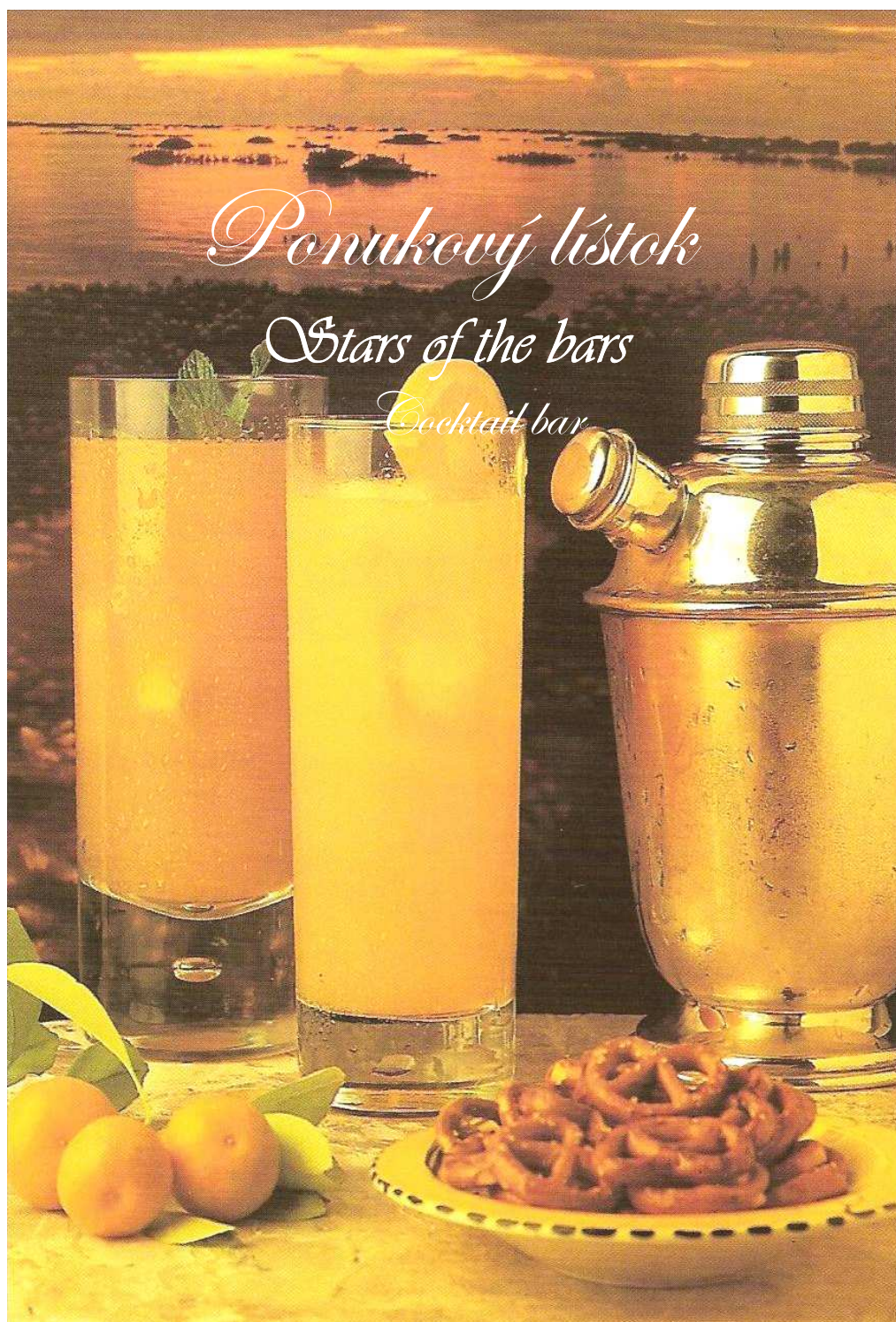
Peter Koščo.....12 000,00 €

Budova.....100 000,00 €

Cudzie zdroje:

Úver..... 20 000,00 €

Spolu.....144 000,00 €



Koktaily s brandy

Alba – ovocný, jemne trpký short drink na večer

(4cl koňaku, 2cl pomarančovej šťavy, 1cl malinového sirupu; ½ pomarančového plátku) 3,29 €

Alexander – smotanový shotr drink

(2cl brandy, 2cl hnedého Crème de cacao, 2cl šľahačkovej smotany) 2,20 €

Between the sheets – trpký ovocný short drink

(2cl koňaku, 2cl bieliho rumu, 2cl cointreau, strek citrónovej šťavy) 2,68 €

Brandy zoom – lahodný after-dinner short drink

(4cl brandy, 2cl medu, 4cl šľahačkovej smotany) 2,53 €

Far west – mierne korenistý short drink na večer

(2cl koňaku, 2cl vaječného koňaku, 2cl Vermouth bianco; škoricový prášok) 2,40 €

Green love – ovocný horko-sladký short drink

(2cl koňaku, 2cl Curacao blue, 2cl mandarínkového Likéru, 2cl citrónovej šťavy; citr. plátok) 2,50 €

Red moon – lahodný ovocný koktail so sektom

(2cl brandy, 1cl jahodového sirupu, 4cl maracujovej šťavy, sekt, koktailová čerešňa) 2,00 €

Side car – kyslastý short drink

(2cl brandy, 2cl cointreau, 2cl citrónovej šťavy) 2,35 €

Koktaily s whisky

Blinker – ovocný short drink

(3cl kanadskej whisky, 3cl grapefruitovej šťavy, 2cl grenadíny) 2,35 €

Continental sour – ovocný mierne trpký sour

(5cl Bourbon whisky, 2cl citrónovej šťavy, 3cl granadíny, strek červeného vína) 3,35 €

Irish rose – silnejší short drink

(4cl írskej whisky, 2cl citrónovej šťavy, 1cl grenadíny) 2,66 €

Manhatan sweet – jemný trpký short drink

(4cl kanadskej whisky, 2cl Vermouth rosso, strek Orange bitter, 2streky bieleho Curacao) 2,80 €

Old pale – korenisto-trpký short drink

(3cl Bourbon whisky, 2cl Campari, 1cl limetového situpu) 2,80 €

Opening 1 – lahodný short drink

(4cl Bourbon whisky, 2cl Vermouth rosso, 1cl grenadíny) 2,95 €



Koktaily s vodkou

Barbara – lahodný smotanový short drink

(2cl vodky, 2cl bieleho Crème de cacao, 2cl šľahačkovej smotany; postrúhaný muškátový orech) 2,30 €

Blue lagoon – lahodný ovocný long drink

(4cl vodky, 2cl Curacao blue, 1bl citrónovej šťavy, citrónová limonáda; plátok citróna) 2,38 €

Eastwind – korenistý, jemne trpký short drink

(2cl vodky, 2cl Vermouth dry, 2cl Vermouth rosso; ½ pomarančového plátku, ½ citrónového plátku) 2,29 €

Finish virgin – horko-sladký ovocný short drink

(5cl vodky, 1bl pomarančovej šťavy, 1bl mandľového sirupu, 1bl limetovej šťavy; koktailová čerešňa) 2,54 €

Grande duchesse – horko-sladký short drink

(3cl vodky, 1cl bieleho rumu, 1cl citrónovej šťavy, 1bl grenadíny) 2,29 €

Pacific blue – lahodný short drink na party

(1cl vodky, 2cl Crème de banane, 2cl Curacao blue, 1cl kokosového likéru; koktailová čerešňa) 2,40 €

Koktaily s ginom

Blue diamond - ovocný koktail so sektom

(2cl ginu, 2cl Curacao blue, 2cl citrónovej šťavy, sekt; koktailová čerešňa) 2.05 €

Bronx - suchý short drink

(2cl ginu, 1cl Vermouth rosso, 1cl Vermouth dry, 2cl pomarančovej šťavy) 2,09 €

Imperial - veľmi suchý short drink

(3cl ginu, 3cl Vermouth dry, 1 strek angostúry, 1 strek maraskína; oliva) 2,25 €

Mandy - polosuchý short drink

(2cl ginu, ½ cl broskyňového likéru, ½ cl Red orange, 3,5 cl pomarančovej šťavy, ½ cl citrónovej šťavy; koktailová čerešňa, malá vetvička mäty) 2,15 €

Negroni - jemne lahodný short drink na večer

(2cl ginu, 2cl campari, 2cl Vermouth rosso; pomarančový plátok) 2,55 €

Pall Mall cocktail - korenistý short drink

(4cl ginu, 1cl Vermouth rosso, 1cl Vermouth dry; koktailová čerešňa) 2,55 €

Silver jubilee - lahodný korenistý short drink

(4cl ginu, 2cl banánového likéru, 4cl šľahačkovej smotany; banánový plátok) 2,90 €

Suzi Wong - ovocný polosuchý koktail so sektom

(2cl ginu, 2cl mandarínkového likéru, 2cl citrónovej šťavy, suchý sekt; ½ pomarančového plátku) 2,40 €

Koktaily so sektom

Blue splash – ovocný nápoj so šampanským

(2cl ginu, 2cl Curacao blue, 1cl Vermouth dry, 2cl citrónovej šľavy, strek angostúry, šampanské; pomarančový plátok)

2,25 €

Erotica – ovocno-osviežujúci koktail

(2cl maracujového likéru, 2cl vodky, 2cl ananásovej šľavy, strek angostúry, suchý sekt; ananás, 2 koktailové čerešne)

2,50 €

Flying dutchman – osviežujúci polosuchý long drink

(2cl Pisang Ambon, 2cl vodky, 1cl malibu, 1 strek angostúry, sekt; citrónová kôra, limetový plátok, vetvička mäty)

2,60 €

Hanseatic – silnejší ovocný koktail so sektom

(2cl Bourbon whiskey, 2cl brandy, 2cl černicového likéru, sekt, citrónový plátok)

3,10 €

Silver Top – osviežujúci ovocný koktail so sektom

(2cl Curacao triple sec, 2cl ginu, 1cl pomarančovej šľavy, 1cl grenadíny, sekt; ½ pomarančového plátku, 2 koktailové čerešne)

2,55 €

Spotlight – mierne horký ovocný koktail so sektom

(3cl čerešňového likéru, 1cl Campari, 1cl Vermouth dry, 1cl ginu, sekt; citrónový plátok)

2,89 €



Koktaily s likérom

Coconut fruit – lahodný ovocný long drink

(3cl zeleného banánového likéru, 3cl malibu, 10cl ananásovej šťavy; ananášový plátok) 2,75 €

Green cat – kyslastý short drink

(4cl kivi likéru, 2cl bieleho rumu, 2 streky citrónovej šťavy, 1 strek Frothee; koktailová čerešňa) 2,50 €

Italian melody – lahodný short drink

(3cl amaretta, 1cl broskyňového likéru, 2cl šľahačkovej smotany, 1cl pomarančovej šťavy; koktailová čerešňa) 2,79 €

Lambada – ovocný long drink

(2cl Curacao blue, 1cl broskyňového likéru, 2cl malibu, 2cl broskyňovej šťavy, 1cl ananásovej šťavy, koktailová čerešňa) 2,70 €

Pousse Café 7 – lahodný korenistý pousse café

(grenadína, zelený creme de menthe, Curacao blue, zelený escorial) 3,99 €

Victoria – trpko-jemný short drink

(3cl amaretta, 1,5cl campari, 1,5cl vodky; koktailová čerešňa) 2,75 €



Nealkoholické koktaily

American glory 2 - ovocno-lahodný long drink

(3cl pomarančovej šťavy, 2 streky cukrového sirupu, 1,89 €
citrónová limonáda; pomarančový plátok)

Apricotmix - trpký ovocný long drink

(10cl pomarančovej šťavy, 10cl marhuľovej šťavy, 1,84 €
4cl citrónovej šťavy; pomarančový plátok)

Bali boo - ovocný long drink

(4cl ananásovej šťavy, 4cl maracujovej šťavy, 2,19 €
4cl marhuľovej šťavy, 2cl nealkoholického
Curacao blue, Bitter lemon; ½ ananásového plátku,
Koktailová čerešňa)

Coconut on holidays - ovocný long drink

(2cl maracujovej šťavy, 2cl broskyňovej šťavy, 2,85 €
2cl citrónovej šťavy, 6cl Cream of coconut,
2cl šľahačkovej smotany; polovica broskyne)

Florida cocktail - ovocno-trpký long drink

(6cl ananásovej šťavy, 3cl citrónovej šťavy, 1cl grenadíny, 2,15 €
1 strek angostúry)

Juana - trpký ovocný long drink

(1cl malinovej šťavy, 2cl citrónovej šťavy, 2,20 €
2cl pomarančovej šťavy, 3cl jablčnej šťavy, 6cl šťavy z
čiernych ríbezlí; citrónový plátok, 2 strapce červených ríbezlí)

Light banana - ovocný koktail

(2cl banánového sirupu, 4cl pomarančovej šťavy, 2,19 €
4cl ananásovej šťavy, 1cl citrónovej šťavy, ½ banánu
olúpaného a pokrájaného na kúsky, nealkoholický
sekt; karambolový plátok, lístoček mäty)

Nealkoholické koktaily

Mint tonic - trpký ovocný long drink

(4lístočky mäty, 1cl cukrového sirupu, 4cl mäťového sirupu, 6cl citrónovej šťavy, tonic; špirála citrónovej kôry)

2,10 €

Pink dune - lahodný ovocný long drink

(20cl ananásovej šťavy, 2cl šľahačkovej smotany, 1cl grenadíny; ½ ananásového plátku, koktailová čerešňa)

1,85 €

Primadona - lahodný ovocný long drink

(4cl pomarančovej šťavy, 4cl grapefruitovej šťavy, 4cl maracujovej šťavy, 1cl citrónovej šťavy, 2cl grenadíny; pomarančový plátok, citrónový plátok)

1,99 €

Pussy foot - ovocný trpký long drink

(5cl pomarančovej šťavy, 3cl citrónovej šťavy, 3cl ananásovej šťavy, 1cl granadíny; ½ pomarančového plátku)

1,99 €

Simply red - lahodný ovocný long drink

(12cl ananásovej šťavy, 2cl citrónovej šťavy, 2cl Cream of coconut, 2cl grenadíny; ¼ ananásového plátku)

2,25 €

Summer delight - lahodný ovocný long drink

(2cl limetovej šťavy, 2cl malinového sirupu, sóda; 4maliny, 2limetové plátky)

1,69 €

Sweet rainbow - jemný ovocný long drink

(14cl pomarančovej šťavy, 2cl citrónovej šťavy, 1cl grenadíny, 1cl nealkoholického Curacao blue; pomarančový plátok, citrónový plátok)

2,15 €

White city - lahodný ovocný long drink

(3cl Cream of coconut, 5cl šľahačkovej smotany, 1cl citrónovej šťavy, 8cl ananásovej šťavy; 1pl vyšľahanej smotany)

2,20 €

DESTILÁTY

BOROVÍČKA SPIŠSKÁ	4CL	1,45 €
RUM HAVANA BLANCO	4CL	1,79 €
GIN BEEFEATER	4CL	1,59 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE	4CL	1,55 €
VODKA ABSOLUT	4CL	1,69 €
VODKA FINLANDIA	4CL	1,48 €
SLIVOVICA R. JELINEK	4CL	1,39 €
WILMOS HRUŠKOVICA	4CL	1,45 €
ABSINTH	4CL	1,98 €
TEQUILA OLMECA BLANCO	4CL	1,46 €
TEQUILA OLMECA GOLD	4CL	2,19 €

WHISKY, BOURBON & SCOTCH

BALLANTINES	4CL	2,90 €
JAMESON	4CL	2,20 €
JOHNNIE WALKER	4CL	1,90 €
JACK DANIELS	4CL	2,40 €
CHIVAS REGAL	4CL	3,10 €

LIKÉRY & BITTERY

FERNET (STOCK, CITRUS)	4CL	1,25 €
DEMÄNOVKA HORKÁ	4CL	1,25 €
DEMÄNOVKA LIKÉR	4CL	1,25 €
BECHEROVKA	4CL	1,25 €
BAILEYS	4CL	2,10 €

COINTREAU	4CL	2,29 €
JÄGERMEISTER	4CL	1,40 €

COGNAC & BRANDY

KARPÁTSKÉ BRANDY ŠPECIÁL	4CL	2,35 €
METAXA 5*	4CL	1,60 €
HENNESSY FINE	4CL	3,90 €
COURVOISIER V.S.O.P	4CL	5,70 €

FLAŠKOVÉ PIVO

ZLATÝ BAZANT 12°	0,33	1,55 €
ZLATÝ BAZANT NEALKO	0,33	1,55 €
BUDVÁR 12°	0,33	1,49 €
HEINEKEN 12°	0,33	1,75 €
PILSNER URQUELL 12°	0,33	1,66 €
CORONA	0,33	2,30 €

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

MINERÁLK A KLÁŠTORNÁ (SÝTENÁ, NÍZKO SÝTENÁ)	0,33	1,10 €
COCA COLA	0,33	1,25 €
COCA COLA LIGHT	0,33	1,25 €
SPRITE	0,33	1,25 €
FANTA	0,33	1,25 €
TONIC	0,33	1,25 €
VINEA (BIEL A, ČERVENÁ)	0,33	1,20 €

BRAVO DZÚSY	0,20	1,30 €
(JAHODA, HRUŠKA, GRAPEFRUIT, MULTIVITAMÍN, POMARANČ, JABLKO ANANÁS, ČIERNA RÍBEZLA)		
ICE TEA BROSKÝNOVÝ	0,33	1,25 €
RED BULL	0,25	2,10 €

TEPLÉ NÁPOJE

PRESSO KÁVA		1,15 €
káva Franck 7 g		
VIEDENSKÁ KÁVA		1,26 €
káva Franck 7 g, šľahačka 30 g		
ARABSKÁ KÁVA		1,32 €
káva Franck 7g, šľahačka 30g, vaječný likér 2cl		
ÍRSKA KÁVA		1,57 €
káva Franck 7g, šľahačka 30g, whisky 2cl		
CAPPUCCINO		1,23 €
káva Franck 7g, mlieko		
MOCCACINO		1,29 €
káva Franck 7g, mlieko, čokoláda		
CAJ MILFORD		1,10 €

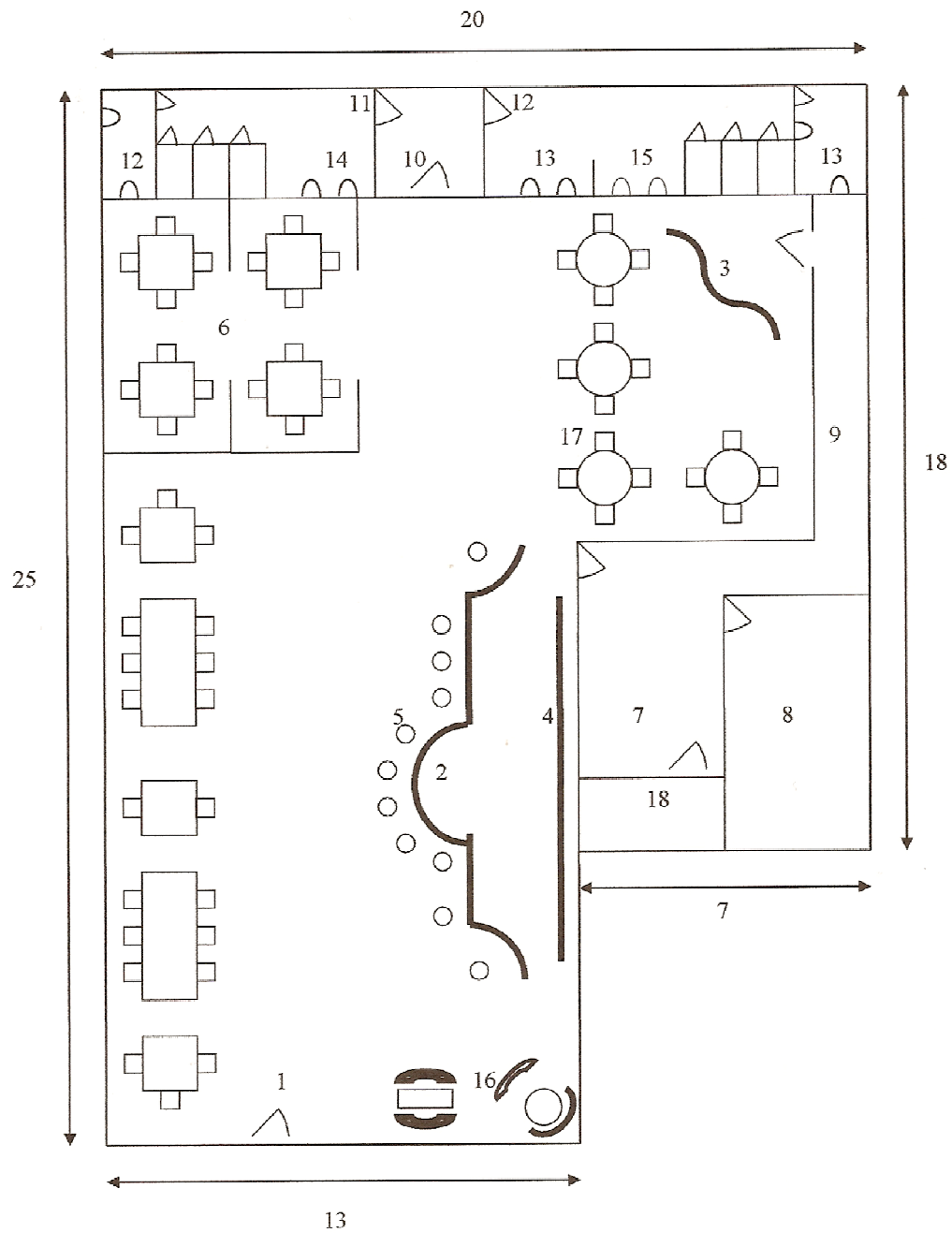
POCHUTINY

TYČINKY DRU	40G	0,80 €
ARAŠIDY	90G	1,10 €
PISTÁCIE	60G	1,40 €

Ponukový listok zostavoval: Ján Koščo
 Zodpovedný vedúci: Ján Koščo
 Ceny sú platné od 01. 06. 2011

Dispozičné riešenie podniku

Príloha č. 3



71 miest na sedenie
60 miest za stolmi a 11 za barom

Kalkulácie

Príloha č. 4, str. 1

Alba

Kalkulácia na 10

Hmotnosť výrobku:

porcií

Množstvo			Surovina	Cena za MJ	Cena za množstvo
ks	g	l			
		0,4	koňak	28,20 €	11,28 €
		0,2	pomarančová šťava	1,29 €	9,60 €
		0,1	malinový sirup	9,90 €	0,99 €
Surovinové náklady na 10 osôb					21,87 €
Surovinové náklady na 1 osobu					2,19 €
Prirážka v absolutnej hodnote					1,10 €
Predajná cena na 1 porciu					3,29 €

Alexander

Kalkulácia na 10

Hmotnosť výrobku:

porcií

Množstvo			Surovina	Cena za MJ	Cena za množstvo
ks	g	l			
		0,2	brandy	28,20 €	5,64 €
		0,2	Creme de Cacao hnedý	18,20 €	3,64 €
		0,2	šľahačková smotana	3,10 €	0,62 €
Surovinové náklady na 10 osôb					9,90 €
Surovinové náklady na 1 osobu					0,99 €
Prirážka v absolutnej hodnote					1,21 €
Predajná cena na 1 porciu					2,20 €

Between the sheets

Kalkulácia na 10

Hmotnosť výrobku:

porcií

Množstvo			Surovina	Cena za MJ	Cena za množstvo
ks	g	l			
		0,2	koňak	28,20 €	5,64 €
		0,2	biely rum	18,07 €	3,61 €
		0,2	Cointreau	27,00 €	5,40 €
Surovinové náklady na 10 osôb					14,65 €
Surovinové náklady na 1 osobu					1,47 €
Prirážka v absolutnej hodnote					1,21 €
Predajná cena na 1 porciu					2,68 €

Brandy zoom

Kalkulácia na 10

Hmotnosť výrobku:

porcií

Množstvo			Surovina	Cena za MJ	Cena za množstvo
ks	g	l			
		0,4	brandy	28,20 €	11,28 €
		0,2	šľahačková smotana	3,10 €	0,62 €
10			med	0,13 €	1,30 €
Surovinové náklady na 10 osôb					13,20 €
Surovinové náklady na 1 osobu					1,32 €
Prirážka v absolutnej hodnote					1,21 €
Predajná cena na 1 porciu					2,53 €

Far west

Kalkulácia na 10

Hmotnosť výrobku:

porcií

Množstvo			Surovina	Cena za MJ	Cena za množstvo
ks	g	l			
		0,2	koňak	28,20 €	5,64 €
		0,2	vaječný koňak	4,90 €	0,98 €
		0,2	Vermouth rosso	8,80 €	1,76 €
Surovinové náklady na 10 osôb					8,38 €
Surovinové náklady na 1 osobu					0,84 €
Prirážka v absolutnej hodnote					1,56 €
Predajná cena na 1 porciu					2,40 €

Green love

Kalkulácia na 10

Hmotnosť výrobku:

porcií

Množstvo			Surovina	Cena za MJ	Cena za množstvo
ks	g	l			
		0,2	koňak	28,20 €	5,64 €
		0,2	Curacao blue	9,34 €	1,87 €
		0,2	mandarinkový likér	21,00 €	4,20 €
		0,2	citrónová šťava	1,39 €	0,28 €
Surovinové náklady na 10 osôb					11,99 €
Surovinové náklady na 1 osobu					1,20 €
Prirážka v absolutnej hodnote					1,30 €
Predajná cena na 1 porciu					2,50 €

Red moon

Kalkulácia na 10

Hmotnosť výrobku:

porcií

Množstvo			Surovina	Cena za MJ	Cena za množstvo
ks	g	l			
		0,2	brandy	28,20 €	5,64 €
		0,1	jahodový sirup	9,90 €	0,99 €
		0,4	maracujová šťava	1,39 €	0,56 €
Surovinové náklady na 10 osôb					7,19 €
Surovinové náklady na 1 osobu					0,72 €
Prirážka v absolutnej hodnote					1,28 €
Predajná cena na 1 porciu					2,00 €

Side car

Kalkulácia na 10

Hmotnosť výrobku:

porcií

Množstvo			Surovina	Cena za MJ	Cena za množstvo
ks	g	l			
		0,2	brandy	28,20 €	5,64 €
		0,2	Cointreau	27,00 €	5,40 €
		0,2	citrónová šťava	1,39 €	0,28 €
Surovinové náklady na 10 osôb					11,32 €
Surovinové náklady na 1 osobu					1,13 €
Prirážka v absolutnej hodnote					1,22 €
Predajná cena na 1 porciu					2,35 €

Blinker

Kalkulácia na 10

Hmotnosť výrobku:

porcií

Množstvo			Surovina	Cena za MJ	Cena za množstvo
ks	g	l			
		0,3	whisky	31,00 €	9,30 €
		0,3	grapefruitová šťava	1,39 €	0,42 €
		0,2	grenadína	8,36 €	1,67 €
Surovinové náklady na 10 osôb					11,39 €
Surovinové náklady na 1 osobu					1,14 €
Prirážka v absolutnej hodnote					1,21 €
Predajná cena na 1 porciu					2,35 €

Cenový výmer**Príloha č. 5, str. 1**

Na základe vykonávacej vyhlášky MF SR číslo 536/03 Z.z. k zákonu č. 18/1996
Z.z. v znení novely č.520/2003 Z.z. vydávame tento cenový výmer.

Produkt	MJ	PC v Eur
Borovička Spišská	0,04 l	1,45
Rum Havana	0,04 l	1,79
Gin Beefeater	0,04 l	1,59
Gin Bombay Sapphire	0,04 l	1,55
Vodka Absolut	0,04 l	1,69
Vodka Finlandia	0,04 l	1,48
Slivovica R. Jelínek	0,04 l	1,39
Hruškovica Spišská	0,04 l	1,45
Absinth	0,04 l	1,98
Tequila Olmeca blanco	0,04 l	1,46
Tequila Olmeca gold	0,04 l	2,19
Ballantines	0,04 l	2,1
Jameson	0,04 l	2,2
Johnnie Walker	0,04 l	1,9
Jack Daniels	0,04 l	2,4
Chivas Regal	0,04 l	3,1
Fernet stock	0,04 l	1,25
Fernet citrus	0,04 l	1,25
Demänovka horká	0,04 l	1,25
Demänovka likér	0,04 l	1,25
Becherovka	0,04 l	1,25
Baileys	0,04 l	2,1
Cointreau	0,04 l	2,29
Jägermeister	0,04 l	1,4
Karpatské Brandy Špeciál	0,04 l	2,35
Metaxa 5*	0,04 l	1,6
Hennessy fine	0,04 l	3,9
Courvoisier V.S.O.P	0,04 l	5,7
Zlatý Bazant 12 °	0,33 l	1,55
Zlatý Bazant nealko	0,33 l	1,55
Budvar 12°	0,33 l	1,49
Heineken 12°	0,33 l	1,75
Pilsner urquell 12 °	0,33 l	1,66
Corona	0,33 l	2,3
Minerálka Kláštná sýtená	0,33 l	1,1
Minerálka Kláštná tichá	0,33 l	1,1
Coca Cola	0,33 l	1,25
Coca Cola light 0,33	0,33 l	1,25
Sprite 0,33	0,33 l	1,25
Fanta 0,33	0,33 l	1,25
Tonic Kinley 0,33	0,33 l	1,25
Vinea biela 0,33	0,33 l	1,2
Vinea červená 0,33	0,33 l	1,2
Rauch džús jahoda 0,2	0,2 l	1,3
Rauch džús hruška 0,2	0,2 l	1,3
Rauch džús grapefruit 0,2	0,2 l	1,3

Produkt	MJ	PC v Eur
Rauch džús multivitamín 0,2	0,2 l	1,3
Rauch džús pomaranč 0,2	0,2 l	1,3
Rauch džús jablko 0,2	0,2 l	1,3
Rauch džús ananás 0,2	0,2 l	1,3
Rauch džús čierna ríbezľa 0,2	0,2 l	1,3
Ice Tea broskyňový 0,33	0,33 l	1,25
Red Bull	0,25 l	2,1
Tyčinky Dru	40g	0,8
Arašidy	90g	1,1
Pistácie	60g	1,4
Výrobky		
Alba	0,1 l	3,29
Alexander	0,1 l	2,20
Between the sheets	0,1 l	2,68
Brandy zoom	0,1 l	2,53
Far west	0,1 l	2,40
Green love	0,12 l	2,50
Red moon	0,12 l	2,00
Side car	0,1 l	2,35
Blinker	0,1 l	2,35
Continental sour	0,12 l	3,35
Irish rose	0,1 l	2,66
Manhatan sweet	0,12 l	2,80
Old pale	0,08 l	2,80
Opening 1	0,1 l	2,95
Barbara	0,1 l	2,30
Blue lagoon	0,1 l	2,38
Eastwind	0,08 l	2,29
Finish virgin	0,2 l	2,54
Grande duchesse	0,12 l	2,29
Pacific blue	0,12 l	2,40
Blue diamond	0,1 l	2,05
Bronx	0,1 l	2,09
Imperial	0,12 l	2,25
Mandy	0,1 l	2,15
Negroni	0,1 l	2,55
Pall Mall cocktail	0,1 l	2,55
Silver jubilee	0,15 l	2,90
Suzi Wong	0,15 l	2,40
Blue splash	1,12 l	2,25
Erotica	0,1 l	2,50
Flying dutchman	0,1 l	2,60
Hanseatic	0,1 l	3,10
Silver top	0,1 l	2,55
Spotlight	0,1 l	2,89
Coconut fruit	0,12 l	2,75
Green cat	0,12 l	2,50
Italian melody	0,2 l	2,79
Lambada	0,25 l	2,70
Pousse café 7	0,08 l	3,99
Victoria	0,1 l	2,75

Produkt	MJ	PC v Eur
American glory 2	0,24 l	1,89
Apricotmix	2,04 l	1,84
Bali Boo	0,14 l	2,19
Coconut on holidays	0,2 l	2,85
Florida cocktail	0,18 l	2,15
Juana	0,14 l	2,20
Light banana	0,11 l	2,19
Mint tonic	0,1 l	2,10
Pink dune	0,09 l	1,85
Pramadona	0,15 l	1,99
Pussy foot	0,12 l	1,99
Simply red	0,18 l	2,25
Summer dilight	0,1 l	1,69
Sweet rainbow	0,2 l	2,15
White city	0,2 l	2,20
Presso káva	1ks	1,15
Káva viedenská	1ks	1,26
Káva arabská	1ks	1,32
Káva írska	1ks	1,57
Cappucino	1ks	1,23
Moccacino	1ks	1,29
Čaj	1ks	1,10

Platnosť nadobúda dňom podpisu
Piešťany 1. 6. 2011

Meno, podpis a pečiatka
Ján Koščo

Dotazník

Vážení respondenti,

vo Vašom meste, v meste Ružomberok, sme sa rozhodli vybudovať nový podnik. S cieľom zistenia Vášho záujmu o vybudovanie podniku sa na Vás obraciame s prosbou o vyplnenie tohto dotazníka. Po obdržaní vyplnenej dotazníky, prosím, odovzdajte príslušnému pracovníkovi, ktorý Vám dotazník poskytol. Výsledky dotazníka budú zverejnené v týždenníku Liptov.

Prosím vyplňte nasledujúce otázky:

1. Máte dôveru k novootvoreným podnikom?

- | | |
|---------|------------------|
| a.) áno | c.) prevažne áno |
| b.) nie | d.) prevažne nie |

2. Aký podnik Vám chýba v centre mesta?

- | | |
|-----------------|------------------|
| a.) reštaurácie | c.) disko kluby |
| b.) kaviarne | d.) koktail bary |

3. Ako často navštevujete podniky spoločného stravovania?

- | | |
|---------------|-----------------|
| a.) každý deň | c.) zriedkakedy |
| b.) často | d.) vôbec |

4. Radi navštevujete koktail bary?

- | | |
|---------|--|
| a.) áno | c.) občas |
| b.) nie | d.) ešte som takýto podnik nenavštívil |

5. Chýba vo vašom meste koktail bar?

- | | |
|---------|-------------------------------|
| a.) áno | c.) možno |
| b.) nie | d.) nemám rád tento druh baru |

6. Ste za otvorenie koktail baru v centre mesta?

- | | |
|----------------|-----------------------|
| a.) určite áno | c.) možno |
| b.) určite nie | d.) nevadilo by mi to |

7. Kde je Vaše bydlisko?

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| a.) v centre mesta RK | c.) v okolí mesta RK |
| b.) mimo centra mesta RK | d.) iné |

8. Do ktorej vekovej kategórie patríte?

- | | |
|-------------------|-------------------|
| a.) do 18 rokov | c.) 31 – 50 rokov |
| b.) 18 – 30 rokov | d.) nad 50 rokov |

9. Vaše pohlavie:

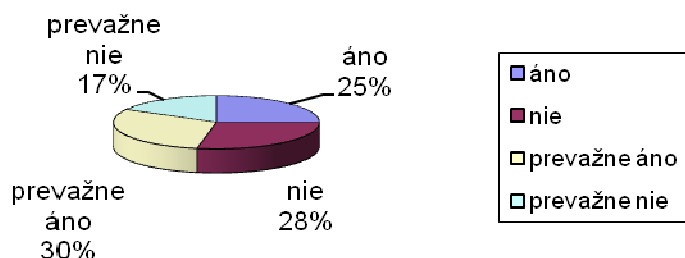
- a.) mužské
- b.) ženské

Za pravdivé vyplnenie dotazníka Vám ďakujeme a tešíme sa na stretnutie s Vami v novootvorenom Stars of the bars koktail bare.

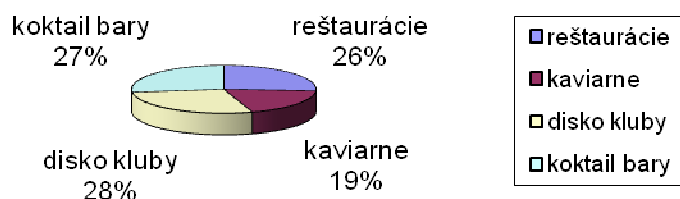
Ján Kořčo

Dňa 01. 02. 2010 v Ružomberku

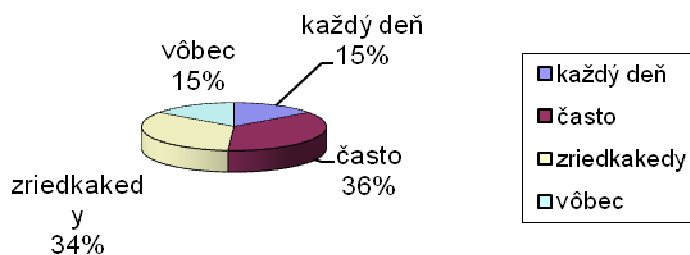
1. Máte dôveru k novootvoreným podnikom?



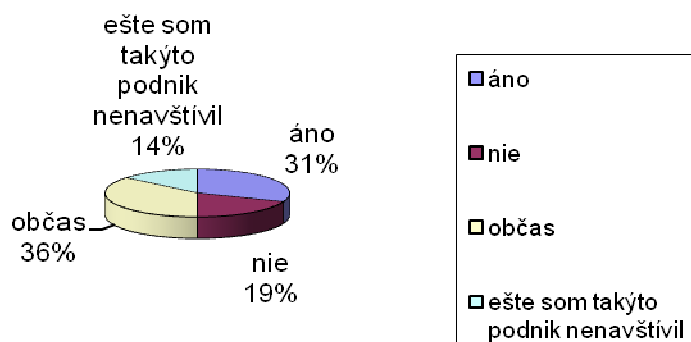
2. Aký podnik Vám chýba v centre mesta?



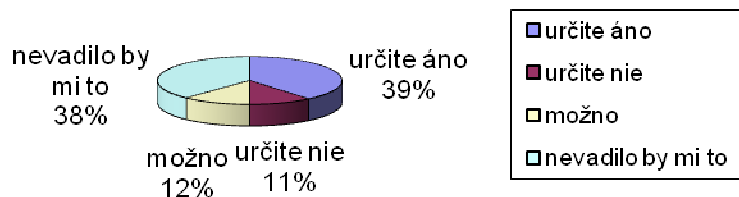
3. Ako často navštevujete podniky spoločného stravovania?



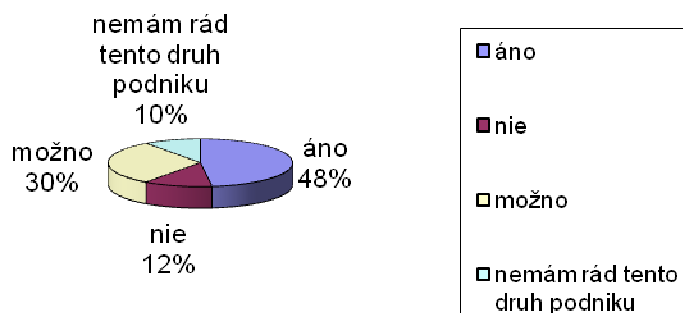
4. Radi navštevujete koktail bary?



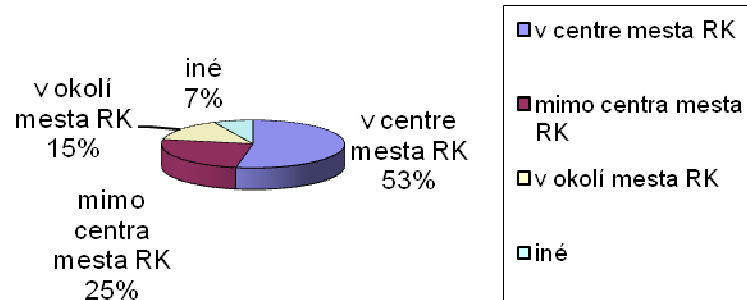
5. Ste za otvorenie koktail baru v centre mesta?



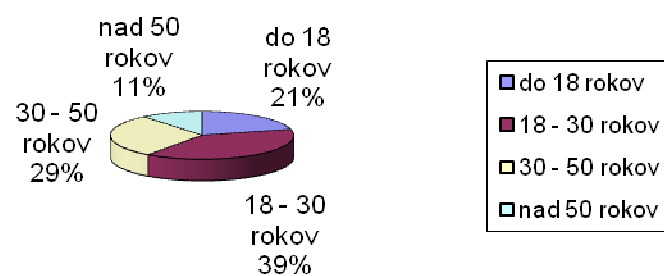
6. Chýba vo vašom meste takýto druh podniku?



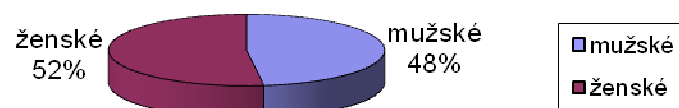
7. Kde je Vaše bydlisko?



8. Do ktorej vekovej kategórie patríte?



9. Vaše pohlavie:



Pridte navštíviť
novootvorený

Stars of the bars

Cocktail bar

Skvelé miešané nápoje za polovičné ceny, uvítacie balíky a večerná FIRESHOW!!! To všetko sa udeje:

kedy? 01. 06. 2011 o 15:00 hod

kde? v Ružomberku na Námestí mieru 11
(vedľa hotela kultúra)



Anketa

Milí hostia!

Naším cieľom je spokojnosť zákazníka a preto sa snažíme komunikovať s ním, či už osobne alebo formou anketových lístkov alebo inými formami. Na to, aby bol zákazník spokojný, potrebujeme vedieť, aké sú jeho požiadavky, želania a pripomienky. Týmto Vás prosíme o vyplnenie anketových lístkov a veríme, že aj Vaše pripomienky prispejú k zlepšeniu nášho cocktail baru.

Vedenie

podniku.....

1. Ste spokojný s vybranými druhmi ponúkaných nápojov?

a, áno b, nie celkom c, nie

2. Ako hodnotíte kvalitu obsluhy?

a, výborná b, priemerná c, neuspokojivá

3. Páči sa Vám interiér podniku?

a, áno b, nie c, priemerný

4. Ako sa Vám páči inventár, na ktorom sú podávané nápoje?

a, páči b, nepáči c, priemerný d, páči, ale použil by som iný

5. Čo by ste zmenili, prípadne zlepšili v tomto podniku?

Sem môžete napísať svoje návrhy, nápady
a pripomienky:

.....
.....
.....

**Ďakujeme Vám za prejavenu ochotu. Vyplnenú anketu
prosím odovzdajte pri odchode obsluhu.**

Plán predaja výrobkov a tovarov

Príloha č. 9, str. 1

Plán predaja výrobkov

Výrobky	N/1ks	PC/1ks	1. mesiac	2. mesiac	3. mesiac	I. kvartál	II. kvartál	III. kvartál	IV. kvartál	Predaj spolu	Spotreba	Tržba
Alba	2,19 €	3,29 €	10	10	10	30	30	30	30	120	262,44 €	394,44 €
Alexander	0,99 €	2,20 €	30	30	30	90	90	90	90	360	356,40 €	792,00 €
Between the sheets	1,47 €	2,68 €	30	30	30	90	90	90	90	360	527,54 €	963,14 €
Brandy zoom	1,32 €	2,53 €	10	10	10	30	30	30	30	120	158,40 €	303,60 €
Far west	0,84 €	2,40 €	15	15	15	45	45	45	45	180	150,84 €	431,64 €
Green love	1,20 €	2,50 €	20	20	20	60	60	60	60	240	287,66 €	599,66 €
Red moon	0,72 €	2,00 €	20	20	20	60	60	60	60	240	172,46 €	479,66 €
Side car	1,13 €	2,35 €	20	20	20	60	60	60	60	240	271,63 €	564,43 €
Blinker	1,14 €	2,35 €	20	20	20	60	60	60	60	240	273,34 €	563,74 €
Continental sour	1,83 €	3,35 €	10	10	10	30	30	30	30	120	219,43 €	401,83 €
Irish rose	1,35 €	2,66 €	10	10	10	30	30	30	30	120	162,17 €	319,37 €
Manhatan sweet	1,42 €	2,80 €	10	10	10	30	30	30	30	120	169,92 €	335,52 €
Old pale	1,35 €	2,80 €	10	10	10	30	30	30	30	120	161,52 €	335,52 €
Opening 1	1,50 €	2,95 €	30	30	30	90	90	90	90	360	539,86 €	1 061,86 €
Barbara	0,77 €	2,30 €	20	20	20	60	60	60	60	240	184,22 €	551,42 €
Blue lagoon	0,88 €	2,38 €	20	20	20	60	60	60	60	240	212,14 €	572,14 €
Eastwind	0,69 €	2,29 €	30	30	30	90	90	90	90	360	249,70 €	825,70 €
Finish virgin	1,04 €	2,54 €	30	30	30	90	90	90	90	360	375,80 €	915,80 €
Grande duchesse	0,79 €	2,29 €	30	30	30	90	90	90	90	360	284,62 €	824,62 €
Pacific blue	0,87 €	2,40 €	30	30	30	90	90	90	90	360	313,78 €	864,58 €
Blue diamond	0,54 €	2,05 €	30	30	30	90	90	90	90	360	195,34 €	738,94 €
Bronx	0,53 €	2,09 €	30	30	30	90	90	90	90	360	190,73 €	752,33 €
Imperial	0,76 €	2,25 €	20	20	20	60	60	60	60	240	181,44 €	539,04 €
Mandy	0,54 €	2,15 €	20	20	20	60	60	60	60	240	130,58 €	516,98 €
Negroni	0,92 €	2,55 €	20	20	20	60	60	60	60	240	220,80 €	612,00 €
Pall Mall cocktail	0,83 €	2,55 €	20	20	20	60	60	60	60	240	199,68 €	612,48 €
Silver jubilee	1,20 €	2,90 €	20	20	20	60	60	60	60	240	288,00 €	696,00 €
Suzi Wong	0,78 €	2,40 €	20	20	20	60	60	60	60	240	186,19 €	574,99 €

Príloha č. 9, str. 2

Výrobky	N/1ks	PC/1ks	1. mesiac	2. mesiac	3. mesiac	I. kvartál	II. kvartál	III. kvartál	IV. kvartál	Predaj spolu	Spotreba	Tržba
Blue splash	0,63 €	2,25 €	20	20	20	60	60	60	60	240	151,34 €	540,14 €
Erotica	0,79 €	2,50 €	30	30	30	90	90	90	90	360	284,18 €	899,78 €
Flying dutchman	0,86 €	2,60 €	30	30	30	90	90	90	90	360	308,38 €	934,78 €
Hanseatic	1,60 €	3,10 €	30	30	30	90	90	90	90	360	577,44 €	1 117,44 €
Silver top	0,64 €	2,55 €	30	30	30	90	90	90	90	360	231,44 €	919,04 €
Spotlight	0,97 €	2,89 €	30	30	30	90	90	90	90	360	349,20 €	1 040,40 €
Coconut fruit	1,22 €	2,75 €	30	30	30	90	90	90	90	360	439,92 €	990,72 €
Green cat	0,84 €	2,50 €	20	20	20	60	60	60	60	240	201,94 €	600,34 €
Italian melody	0,72 €	2,79 €	20	20	20	60	60	60	60	240	172,30 €	669,10 €
Lambada	0,68 €	2,70 €	20	20	20	60	60	60	60	240	162,12 €	646,92 €
Pousse café 7	2,06 €	3,99 €	15	15	15	45	45	45	45	180	371,52 €	718,92 €
Victoria	1,07 €	2,75 €	20	20	20	60	60	60	60	240	255,89 €	659,09 €
American glory 2	0,55 €	1,89 €	20	20	20	60	60	60	60	240	132,50 €	454,10 €
Apricotmix	0,32 €	1,84 €	40	40	40	120	120	120	120	480	155,33 €	884,93 €
Bali Boo	0,43 €	2,19 €	40	40	40	120	120	120	120	480	208,61 €	1 053,41 €
Coconut on holidays	0,93 €	2,85 €	40	40	40	120	120	120	120	480	447,07 €	1 368,67 €
Florida cocktail	0,21 €	2,15 €	40	40	40	120	120	120	120	480	100,18 €	1 031,38 €
Juana	0,19 €	2,20 €	40	40	40	120	120	120	120	480	91,01 €	1 055,81 €
Light banana	0,29 €	2,19 €	40	40	40	120	120	120	120	480	138,38 €	1 050,38 €
Mint tonic	0,55 €	2,10 €	40	40	40	120	120	120	120	480	264,19 €	1 008,19 €
Pink dune	0,42 €	1,85 €	40	40	40	120	120	120	120	480	203,33 €	889,73 €
Pramadona	0,34 €	1,99 €	45	45	45	135	135	135	135	540	185,71 €	1 076,71 €
Pussy foot	0,23 €	1,99 €	40	40	40	120	120	120	120	480	111,12 €	955,92 €
Simply red	0,62 €	2,25 €	40	40	40	120	120	120	120	480	299,42 €	1 081,82 €
Summer dilight	0,37 €	1,69 €	40	40	40	120	120	120	120	480	175,30 €	808,90 €
Sweet rainbow	0,43 €	2,15 €	40	40	40	120	120	120	120	480	204,43 €	1 030,03 €
White city	0,67 €	2,20 €	40	40	40	120	120	120	120	480	323,09 €	1 057,49 €
Presso káva	0,13 €	1,15 €	400	400	400	1200	1200	1200	1200	4800	636,00 €	5 532,00 €
Káva viedenská	0,25 €	1,26 €	300	300	300	900	900	900	900	3600	883,08 €	4 519,08 €
Káva arabská	0,31 €	1,32 €	200	200	200	600	600	600	600	2400	747,60 €	3 171,60 €
Káva írská	0,56 €	1,57 €	200	200	200	600	600	600	600	2400	1 332,72 €	3 756,72 €
Cappucino	0,22 €	1,23 €	400	400	400	1200	1200	1200	1200	4800	1 063,20 €	5 911,20 €

Príloha č. 9, str. 3

Výrobky	N/1ks	PC/1ks	1. mesiac	2. mesiac	3. mesiac	I. kvartál	II. kvartál	III. kvartál	IV. kvartál	Predaj spolu	Spotreba	Tržba
Moccacino	0,28 €	1,29 €	200	200	200	600	600	600	600	2400	672,96 €	3 096,96 €
Čaj	0,09 €	1,10 €	400	400	400	1200	1200	1200	1200	4800	436,80 €	5 284,80 €
Súčet											19 244,32 €	69 475,43 €

Príloha č. 9, str. 4

Plán predaja tovarov

Tovary	N/1ks	N/1ks1	PC/1ks	1. mesiac	2. mesiac	3. mesiac	I. kvartál	II. kvartál	III. kvartál	IV. kvartál	Predaj spolu	Spotreba	Tržba
Borovička Spišská	13,94 €	0,56 €	1,45 €	15	15	15	45	45	45	45	180	100,37 €	261,00 €
Rum Havana	18,07 €	0,72 €	1,79 €	10	10	10	30	30	30	30	120	86,74 €	214,80 €
Gin Beefeater	23,90 €	0,96 €	1,59 €	10	10	10	30	30	30	30	120	114,72 €	190,80 €
Gin Bombay Sapphire	20,80 €	0,83 €	1,55 €	2	2	2	6	6	6	6	24	19,97 €	37,20 €
Vodka Absolut	17,80 €	0,71 €	1,69 €	40	40	40	120	120	120	120	480	341,76 €	811,20 €
Vodka Finlandia	14,80 €	0,59 €	1,48 €	40	40	40	120	120	120	120	480	284,16 €	710,40 €
Slivovica R. Jelínek	11,20 €	0,45 €	1,39 €	40	40	40	120	120	120	120	480	215,04 €	667,20 €
Hruškovica Spišská	13,94 €	0,56 €	1,45 €	40	40	40	120	120	120	120	480	267,65 €	696,00 €
Absinth	29,50 €	1,18 €	1,98 €	40	40	40	120	120	120	120	480	566,40 €	950,40 €
Tequila Olmeca blanco	11,40 €	0,46 €	1,46 €	40	40	40	120	120	120	120	480	218,88 €	700,80 €
Tequila Olmeca gold	34,00 €	1,36 €	2,19 €	40	40	40	120	120	120	120	480	652,80 €	1 051,20 €
Ballantines	15,81 €	0,63 €	2,10 €	40	40	40	120	120	120	120	480	303,55 €	1 008,00 €
Jameson	24,30 €	0,97 €	2,20 €	40	40	40	120	120	120	120	480	466,56 €	1 056,00 €
Johnnie Walker	18,70 €	0,75 €	1,90 €	40	40	40	120	120	120	120	480	359,04 €	912,00 €
Jack Daniels	25,50 €	1,02 €	2,40 €	40	40	40	120	120	120	120	480	489,60 €	1 152,00 €
Chivas Regal	29,70 €	1,19 €	3,10 €	40	40	40	120	120	120	120	480	570,24 €	1 488,00 €
Fernet stock	10,15 €	0,41 €	1,25 €	50	50	50	150	150	150	150	600	243,60 €	750,00 €
Fernet citrus	10,15 €	0,41 €	1,25 €	50	50	50	150	150	150	150	600	243,60 €	750,00 €
Demänovka horká	10,70 €	0,43 €	1,25 €	50	50	50	150	150	150	150	600	256,80 €	750,00 €
Demänovka likér	10,70 €	0,43 €	1,25 €	50	50	50	150	150	150	150	600	256,80 €	750,00 €
Becherovka	12,67 €	0,51 €	1,25 €	50	50	50	150	150	150	150	600	304,08 €	750,00 €
Baileys	25,60 €	1,02 €	2,10 €	15	15	15	45	45	45	45	180	184,32 €	378,00 €
Cointreau	27,00 €	1,08 €	2,29 €	15	15	15	45	45	45	45	180	194,40 €	412,20 €
Jägermeister	18,10 €	0,72 €	1,40 €	15	15	15	45	45	45	45	180	130,32 €	252,00 €
Karpatské Brandy Špeciál	28,20 €	1,13 €	2,35 €	15	15	15	45	45	45	45	180	203,04 €	423,00 €
Metaxa 5*	17,10 €	0,68 €	1,60 €	15	15	15	45	45	45	45	180	123,12 €	288,00 €
Hennessy fine	31,40 €	1,26 €	3,90 €	15	15	15	45	45	45	45	180	226,08 €	702,00 €
Courvoisier V.S.O.P	48,80 €	1,95 €	5,70 €	15	15	15	45	45	45	45	180	351,36 €	1 026,00 €
Zlatý Bazant 12 ° 0,33	0,80 €	0,80 €	1,55 €	80	80	80	240	240	240	240	960	768,00 €	1 488,00 €

Príloha č. 9, str. 5

Tovary	N/1ks		PC/1ks	1. mesiac	2. mesiac	3. mesiac	I. kvartál	II. kvartál	III. kvartál	IV. kvartál	Predaj spolu	Spotreba	Tržba
Zlatý Bazant nealko 0,33	0,81 €	0,81 €	1,55 €	80	80	80	240	240	240	240	960	777,60 €	1 488,00 €
Budvar 12° 0,33	0,73 €	0,73 €	1,49 €	80	80	80	240	240	240	240	960	700,80 €	1 430,40 €
Heineken 12° 0,33	1,07 €	1,07 €	1,75 €	80	80	80	240	240	240	240	960	1 027,20 €	1 680,00 €
Pilsner urquell 12 ° 0,33	0,94 €	0,94 €	1,66 €	80	80	80	240	240	240	240	960	902,40 €	1 593,60 €
Corona 0,33	2,06 €	2,06 €	2,30 €	20	20	20	60	60	60	60	240	494,40 €	552,00 €
Minerálka Kláštorňá sýtená 0,33	0,29 €	0,29 €	1,10 €	100	100	100	300	300	300	300	1200	348,00 €	1 320,00 €
Minerálka Kláštorňá tichá 0,33	0,29 €	0,29 €	1,10 €	100	100	100	300	300	300	300	1200	348,00 €	1 320,00 €
Coca Cola 0,33	0,58 €	0,58 €	1,25 €	150	150	150	450	450	450	450	1800	1 044,00 €	2 250,00 €
Coca Cola light 0,33	0,58 €	0,58 €	1,25 €	150	150	150	450	450	450	450	1800	1 044,00 €	2 250,00 €
Sprite 0,33	0,58 €	0,58 €	1,25 €	150	150	150	450	450	450	450	1800	1 044,00 €	2 250,00 €
Fanta 0,33	0,55 €	0,55 €	1,25 €	150	150	150	450	450	450	450	1800	990,00 €	2 250,00 €
Tonic Kinley 0,33	0,54 €	0,54 €	1,25 €	150	150	150	450	450	450	450	1800	972,00 €	2 250,00 €
Vinea biela 0,33	0,55 €	0,55 €	1,20 €	150	150	150	450	450	450	450	1800	990,00 €	2 160,00 €
Vinea červená 0,33	0,55 €	0,55 €	1,20 €	150	150	150	450	450	450	450	1800	990,00 €	2 160,00 €
Rauch džús jahoda 0,2	0,70 €	0,70 €	1,30 €	60	60	60	180	180	180	180	720	504,00 €	936,00 €
Rauch džús hruška 0,2	0,70 €	0,70 €	1,30 €	60	60	60	180	180	180	180	720	504,00 €	936,00 €
Rauch džús grapefruit 0,2	0,70 €	0,70 €	1,30 €	60	60	60	180	180	180	180	720	504,00 €	936,00 €
Rauch džús multivitamín 0,2	0,70 €	0,70 €	1,30 €	60	60	60	180	180	180	180	720	504,00 €	936,00 €
Rauch džús pomaranč 0,2	0,70 €	0,70 €	1,30 €	60	60	60	180	180	180	180	720	504,00 €	936,00 €
Rauch džús jablko 0,2	0,70 €	0,70 €	1,30 €	60	60	60	180	180	180	180	720	504,00 €	936,00 €
Rauch džús ananás 0,2	0,70 €	0,70 €	1,30 €	60	60	60	180	180	180	180	720	504,00 €	936,00 €
Rauch džús čierna ríbezľa 0,2	0,70 €	0,70 €	1,30 €	60	60	60	180	180	180	180	720	504,00 €	936,00 €
Ice Tea broskyňový 0,33	0,63 €	0,63 €	1,25 €	60	60	60	180	180	180	180	720	453,60 €	900,00 €
Red Bull	1,10 €	1,10 €	2,10 €	10	10	10	30	30	30	30	120	132,00 €	252,00 €
Tyčinky Dru 40g	0,22 €	0,22 €	0,80 €	20	20	20	60	60	60	60	240	52,80 €	192,00 €
Arašidy 90g	0,61 €	0,61 €	1,10 €	20	20	20	60	60	60	60	240	146,40 €	264,00 €
Pistácie 60g	1,00 €	1,00 €	1,40 €	20	20	20	60	60	60	60	240	240,00 €	336,00 €

25 272,19 € 55 012,20 €

**ZMLUVA O ZALOŽENÍ
Spoločnosti s ručením obmedzeným**

Spoločníci: Ján Koščo, 28. 12.1986, N. Teslu 4720/26, 921 01 Piešťany, 861228/9840
Peter Koščo, 14. 02. 1984, N. Teslu 4720/26, 921 01 Piešťany,

Uzavierajú túto spoločenskú zmluvu o založení spoločnosti s ručením obmedzeným:

**Čl. I
Úvodné ustanovenia**

1. Spoločníci sa dohodli na založení spoločnosti s ručením obmedzeným podľa ustanovení § 105 až §153 Obchodného zákonníka s obchodným menom, Stars of the bars, spoločnosť s ručením obmedzeným, v skratke Stars of the bars, spol. s r. o.
2. Spoločnosť má sídlo v Ružomberku
3. Adresa spoločnosti : Námestie mieru 11, 921 01 Piešťany

**Čl. II
Predmet podnikania spoločnosti**

1. Ponuka gastronomických služieb

**Čl. III
Doba trvania spoločnosti**

Spoločnosť sa zakladá na dobu neurčitú

**Čl. IV
Základné imanie spoločnosti**

1. Vlastné imanie spoločnosti je 142 000,-€ a je vytvorené výlučne peňažnými vkladmi spoločníkov, ktoré budú v plnej výške splatené pred dňom podania návrhu na zápis spoločnosti so obchodného registra.
2. Výška vkladov jednotlivých spoločníkov je nasledovná:

Ján Koščo	12 000,-€
Peter Koščo	12 000,-€
Budova	100 000,-€
3. Spoločníci zložia svoje vklady na zvlášť pre tento účel zariadený účet v ČSOB banke a. s. Ružomberok
4. Spoločníci sa dohodli, že správcom vkladov pred zápisom spoločnosti do obchodného registra bude Ján Koščo.

**Čl. V
Práva a povinnosti spoločníkov**

1. Spoločník má právo:
 - 1.1 Nahliadať do všetkých dokladov spoločnosti
 - 1.2 Byť informovaný o stave majetku spoločnosti, výsledkoch hospodárenia a spôsob vedenia spoločnosti
 - 1.3 Predkladať orgánom spoločnosti návrhy a vyžadovať od nich vysvetlenia skutočností súvisiacich s činnosťou spoločnosti. Tieto svoje práva môže spoločník uplatniť sám alebo na vlastné náklady prostredníctvom ním poverených osôb.

1. Spoločník má nárok na podiel na zisku spoločnosti vo výške, zodpovedajúcej jeho vkladu vloženému do spoločnosti.
2. Spoločník je povinný:
 - 3.1 Splatiť svoj vklad vo výške a v lehote uvedenej v čl. IV tejto zmluvy. Pri omeškaní plnenia zaplatí spoločník úrok omeškania vo výške 10% dlžnej čiastky.
 - 3.2 Prispieť na úhradu strát spoločnosti peňažným plnením nad výšku svojho vkladu a to až do jeho dvojnásobku.
 - 3.3 Zdržať sa konania, ktoré by mohlo poškodiť záujmy spoločnosti a zachovávať obchodné tajomstvo.

Čl. VI

Obchodné podiely spoločníkov a ich prevod

1. Obchodné podiely spoločníkov sú vypočítané podľa pomeru ich vložených vkladov k základnému imaniu spoločnosti a sú uvedené v čl. IV tejto zmluvy.
2. Obchodný podiel je možno dediť, deliť a prevádzať len so súhlasom valného zhromaždenia spoločnosti. Zakladatelia spoločnosti majú prednostné právo na prevzatie voľného obchodného podielu v pomere, rovnom pomeru ich vkladov. Toto právo musia uplatniť najneskôr do troch týždňov odo dňa kedy boli o tejto možnosti informovaní.
3. Nový spoločník musí písomne potvrdiť v zmluve o prevode obchodného podielu, že pristupuje k spoločenskej zmluve. Jeho podpis na zmluve musí byť úradne overený.

Čl. VII

Valné zhromaždenie

1. Valné zhromaždenie spoločníkov je najvyšším orgánom spoločnosti. Spoločníci si spomedzi seba na prvom valnom zhromaždení volia predsedu zhromaždenia. Jeho funkčné obdobie trvá tri roky a je bez možnosti znovuzvolenia.
2. Do pôsobnosti valného zhromaždenia patrí:
 - a) Odmietnutie konaní urobených zakladateľmi pred vznikom spoločnosti
 - b) Schvaľovanie ročnej účtovnej závierky, rozdelenie zisku a úhrady strát
 - c) Schvaľovanie stanov a ich zmien
 - d) Rozhodovanie o zmene spoločenskej zmluvy (podľa § 141)
 - e) Rozhodovanie o zvýšení alebo znížení základného imania
 - f) Vymenovanie, odvolanie a odmeňovanie konateľov
 - g) Vymenovanie, odvolanie a odmeňovanie členov dozornej rady
 - h) Vylúčenie spoločníkov podľa § 113 a 121
 - i) Rozhodovanie o zrušení spoločnosti, ak to spoločenská zmluva pripúšťa
3. Valné zhromaždenie je uznášaniaschopné, ak sú prítomní spoločníci vlastniaci minimálne polovicu všetkých hlasov. Každý spoločník má jeden hlas za každých 33,-€ svojho vkladu.
4. Valné zhromaždenie rozhoduje nadpolovičnou väčšinou hlasov prítomných spoločníkov okrem prípadov, kedy sa hlasuje o otázkach prináležiacich do výlučnej právomoci valného zhromaždenia(odsek 2 písm.a), c), d), e) a i) tohto článku)
5. Konatelia sú povinný zvolať riadne valné zhromaždenie minimálne raz za rok spôsobom uvedeným v § 129 ods. 1. Obchodného zákonníka. Mimoriadne valné zhromaždenie sú konatelia povinný zvolať ak:

- a) Rezervný fond klesol pod polovicu hodnoty, ktorú mal v čase konania posledného valného zhromaždenia.
- b) Požadajú o zvolanie spoločníci vlastníaci minimálne 10% základného imania spoločnosti
- c) Treba riešiť otázku prevodu, prechodu, dedenia alebo delenia obchodného podielu.
- 6. Z valného zhromaždenia sa píše zápisnica v ktorej sú zachytené predovšetkým:
 - a) Dôležité skutočnosti z priebehu zhromaždenia
 - b) Všetky rozhodnutia s uvedením počtu hlasov za, proti a zdržaných hlasovania
 - c) Na požiadanie spoločníka jeho stanovisko k určitému uzneseniu. K zápisnici sa prikladajú všetky písomné podania a vyhlásenia. Zápisnicu podpisuje predseda zhromaždenia, zapisovateľ a dvaja overovatelia podpisov, zvolení na začiatku zhromaždenia.
- d) Konatelia sú povinný do 10 dní od skončenia zhromaždenia rozposlať kópie zápisnice všetkým spoločníkom
- 7) Valné zhromaždenie si môže vyhradiť právo rozhodovať aj o veciach, ktoré ináč patria do pôsobnosti iných orgánov spoločnosti

Čl. VIII

Konatelia

- 1. Štatutárnym orgánom spoločnosti sú dvaja konatelia, Každý z nich má právo samostatne konať v mene spoločnosti.
- 2. Konateľov menuje a odvoláva valné zhromaždenie. Návrh na odvolanie konateľa môže podať ktorýkoľvek spoločník
- 3. Konatelia riadia spoločnosť vo všetkých veciach, ktoré nie sú vo výlučnej pôsobnosti valného zhromaždenia.
- 4. Konatelia sú povinný:
 - Zabezpečiť vedenie zákonom predpísanej evidencie a účtovníctva
 - Viesť zoznam spoločníkov
 - Informovať spoločníkov minimálne raz za kvartál o stave spoločnosti
- 5. Konatelia vykonávajú voči zamestnancom spoločnosti všetky práva a povinnosti zamestnávateľa.
- 6. Konatelia nesmú bez predchádzajúceho schválenia valným zhromaždením:
 - 6.1 Uzatvárať vo vlastnom mene alebo na vlastný účet obchody súvisiace s predmetom podnikania spoločnosti a zúčastňovať sa na podnikaní inej spoločnosti s rovnakým alebo podobným predmetom podnikania.
 - 6.2 Prevziať cudzie záväzky
 - 6.3 Prevziať menom spoločnosti ručenie
 - 6.4 Nadobúdať a scudzovať účasti na iných spoločnostiach
 - 6.5 Nakladať s pohľadávkami a záväzkami spoločnosti, ktorých hodnota je vyššia ako 12000,-€ okrem bežného hospodárenia spoločnosti
 - 6.6 Rozširovať alebo zužovať predmet podnikania
 - 6.7 Uzatvárať nájomné a leasingové zmluvy na viac ako dva roky a sumu vyššiu ako 33 000,-€
- 7. Konateľ spoločnosti pre obdobie po založení spoločnosti je :
Nikoleta Laučíková, Hospodárska 84, 91701 Trnava

Čl. IX
Zvýšenie a zníženie základného imania

Spoločnosť pri zvyšovaní /znižovaní základného imania postupuje podľa ustanovení § 142 až § 147 Obchodného zákonníka .

Čl. X
Rezervný fond

Spoločnosť pri svojom vzniku vytvára rezervný fond vo výške 10% základného imania, ktorý bude zložený na osobný účet č. 35- 19048012/0200 ku dňu podania návrhu na zápis do obchodného registra. Spoločnosť bude rezervný fond dopĺňať každý rok po účtovnej závierke vo výške najmenej 5% z čistého zisku.

Čl. XI
Rozdelenie zisku

Valné zhromaždenie spoločnosti schvaľuje ročnú účtovnú závierku a rozhodne o rozdelení čistého zisku, ktorý zostane po zaplatení daní a poplatkov. Pri rozdeľovaní zisku sa dodrží nasledujúce poradie:

1. Prídel do rezervného fondu
2. Výdavky na iné účely(investície a pod.)
3. Rozdelenie medzi spoločníkov v pomere ich vkladov

Čl. XII
Konanie a podpisovanie za spoločnosť

1. V mene spoločnosti konajú dvaja konatelia, každý z nich samostatne
2. Právo podpisovať menom spoločnosti majú dvaja konatelia samostatne. Konatelia sa podpisujú tak, že k obchodnému menu spoločnosti pripoja svoj podpis

Čl. XIII
Riešenie sporov

V prípade že pri plnení tejto spoločenskej zmluvy vzniknú medzi spoločníkmi spory, ktoré sa nepodarí riešiť mierom, spoločníci majú právo podať na súd návrh na začatie súdneho konania.

Čl. XIV
Zrušenie spoločnosti a vysporiadanie spoločníkov pri likvidácii spoločnosti

1. Okrem dôvodov uvedených v § 68 Obchodného zákonníka a ďalších zákonných dôvodov, môže byť spoločnosť zrušená aj dohodou spoločníkov.
2. Po zrušení spoločnosti s likvidáciou má každý spoločník právo na podiel na likvidačnom zostatku v pomere vlastného vkladu k vkladom ostatných spoločníkov.

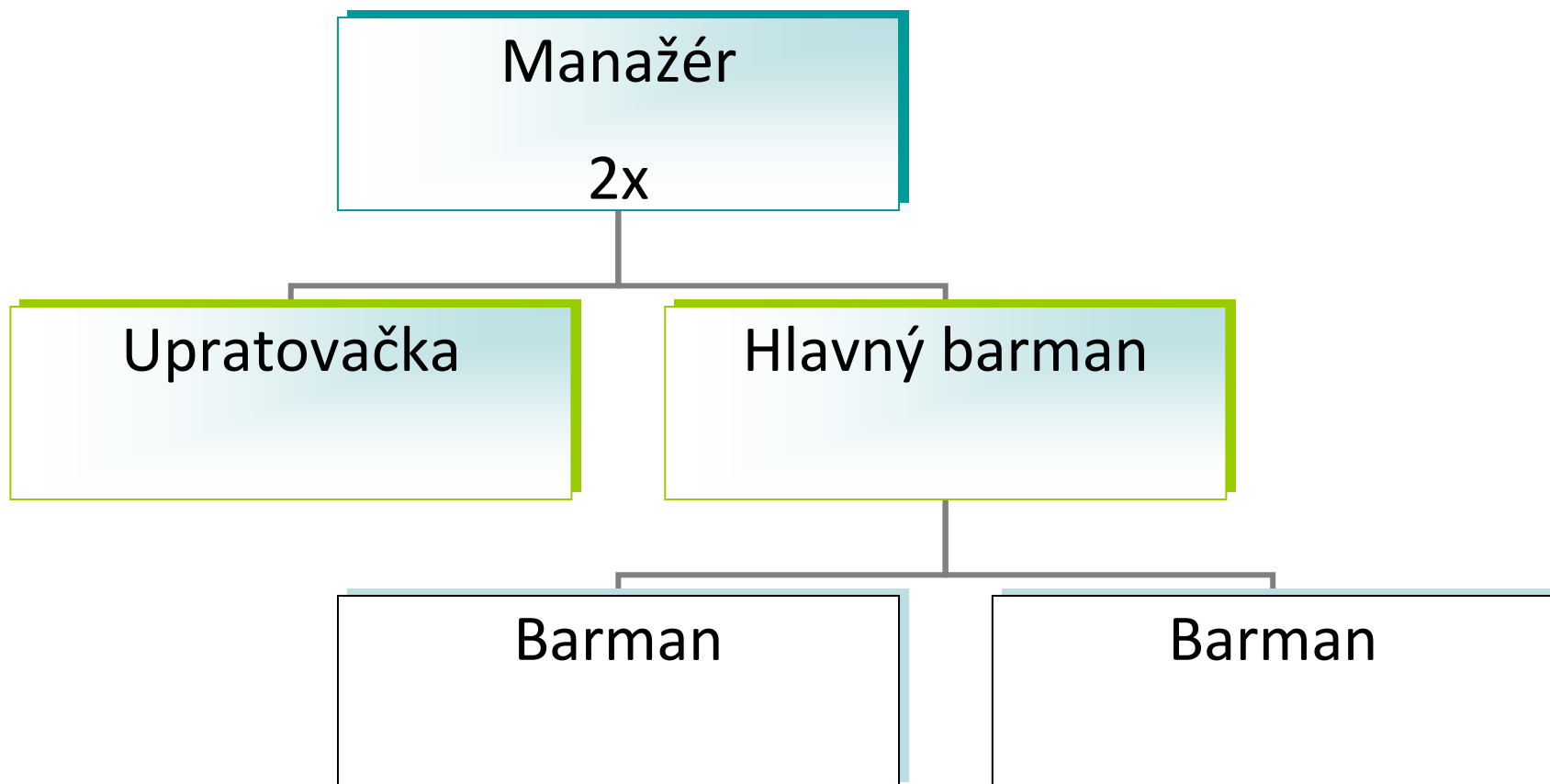
Čl. XV
Záverečné ustanovenia

1. Pri riešení ďalších otázok, neupravených touto zmluvou, sa zmluvné strany budú riadiť ustanoveniami Obchodného zákonníka.
Všetky zmeny a doplnky v tejto zmluve musia mať písomnú formu a ich platnosť podmienená súhlasom všetkých spoločníkov.
2. Náklady vynaložené na založenie a vznik spoločnosti uhradia spoločníci v pomere ich vkladov do spoločnosti. Po vzniku spoločnosti tieto náklady nesie spoločník
3. Ak niektoré ustanovenia tejto zmluvy budú zmenené rozhodnutím valného zhromaždenia alebo stratia platnosť, táto zmluva ako celok platnosť nestráca.
4. Táto zmluva bola vyhotovená v štyroch rovnopisoch
5. Text zmluvy sa nesmie ďalej rozširovať
6. Spoločníci po prečítaní znenie zmluvy vyhlasujú, že obsah zmluvy vyjadruje ich vôľu a na znak súhlasu ju vlastnoručne podpisujú.

V Ružomberku dňa 01.05.2011

.....
podpis spoločníka

.....
podpis spoločníka



Stars of the bars

Cocktail bar

Pondelok	14.00 - 22.00
Utorok	14.00 - 22.00
Streda	14.00 - 22.00
Štvrtok	14.00 - 22.00
Piatok	14.00 - 1.00
Sobota	10.00 - 1.00
Nedeľa	10.00 - 20.00



Spotrebný materiál

Príloha č. 13, str. 1

Názov	Ks	Cena/Ks v Eur	Cena spolu v Eur
Vstupná časť			
Svietidlá	4	26	104
Sklenená vitrína	2	265	530
Dekorácia	-	-	10
Podsvietený transparent - logo firmy	1	433	433
Odbytová časť			
Barové stoličky	11	26	286
Drevené stoličky	60	33	1980
Stôl okrúhly	4	266	1064
Stôl obdĺžnik	2	260	520
Stôl štvorec	7	160	1120
Stôl malý okrúhly	1	160	160
Stôl malý obdĺžnikový	1	160	160
Sedačka kožená	4	535	2140
Vešiaky na stenu	18	20	360
Presklené vitríny	12	260	3120
Svietidlo	8	33	164
Obrazy	12	24	288
Výrobná časť			
Umývačka riadu	1	500	500
Chladnička	2	530	1060
Výrobník a drtič ľadu	1	600	600
Odšťavovač	1	166	166
Poháre	-	-	600
Šálky	-	-	100
Plato	5	16	80
Hygienické potreby	-	-	80
Kôš	2	15	30
Barmanský inventár	-	-	670
Svietidlo bodové	8	33	264
Hi-fi veža	1	350	350
WC			
Záchod komplet	8	166	1328
Pisoár	2	100	200
Umývadlo	6	85	510
Fén na ruky	2	50	100
Zásobník na papierové utierky	4	20	80
Zrkadlo	2	25	50
Dávkovač mydla	6	8	48
Hygienické potreby	-	-	65
Kôš	4	15	60
Svietidlo	6	30	180

Názov	Ks	Cena/Ks	Cena spolu
Kancelária			
Nábytok	-	-	500
Kancelársky stôl	1	150	150
Stolička kožená	1	66	66
Stolová lampa	1	16	16
Kôš	1	15	15
Svietidlo	1	60	60
Telefón s faxom	1	83	83
Kancelárske potreby	-	-	100
Zamestnanecká šatňa			
Skrine	3	33	99
Vešiak	1	25	25
Stolička	1	15	15
Zrkadlo	1	20	20
Svietidlo	1	20	20
Spolu			20 729 €

Osobné náklady

Funkcia	Počet	HM/Mesiac	Náklady HM/mesiac	Mesiace	Náklady na rok	Odvody zamestnávateľ/rok – 35,2% z HM
Manažér	2	830,00 €	1 660,00 €	12	19 920,00 €	7 011,84 €
Hlavný čašník	2	560,00 €	1 120,00 €	12	13 440,00 €	4 730,88 €
Barman	4	500,00 €	2 000,00 €	12	24 000,00 €	8 448,00 €
Upratovačka	1	150,00 €	150,00 €	12	1 800,00 €	633,60 €
Spolu	-	-	-	-	59 160,00 €	20 824,32 €
Sociálny fond-0,6% z HM	-	-	-	-	354,96 €	-
Rezerva na mzdy	-	-	-	-	3 240,00 €	34,02 €
Spolu – osobné náklady	-	-	4 930,00 €	-	-	83 613,30 €

Rozdelenie osobných nákladov podľa účtov	
521	62 400,00 €
524	20 858,34 €
527	354,96 €

Odpisy dlhodobého majetku

Príloha č. 15, str. 1

Názov DM	Množstvo	Odpisová skupina	Počet rokov odpisovania	OC	Ročný odpis	Spôsob odpisovania
Presso stroj	2	2	6	4700	783,33 €	rovnomerný
Veľký barový pult	1	2	6	3000	500,00 €	rovnomerný
Malý barový pult	1	2	6	1670	278,33 €	rovnomerný
Osobný počítač	1	1	4	400	100,00 €	rovnomerný
Registračná pokladnica	1	1	4	1000	-	zrýchlený
Spolu				10770	1 661,67 €	

Účtovanie zrýchlených odpisov

Názov DM	Množstvo	Odp. skupina	Doba odp.	Koeficient		OC
				1. rok	d'alšie roky	
Reg. pokladnica	1	I.	4. roky	4	5	1 000 €

Rok	Zrýchlené odpisy	Zostatková cena	Oprávky
1.	250	750	250
2.	375	375	625
3.	250	125	875
4.	125	-	1000

I. rok

$$\frac{OC}{4} = \frac{1000}{4} = 250$$

$$OC - 250 = 1\,000 - 250 = 750 = \text{Zostatková cena} = ZC$$

II. rok

$$\frac{2 \times ZC}{5 - \text{pocet_rokov_za_ktorý_sa_majetok_odpisoval}} = \frac{2 \times 750}{5 - 1} = \frac{1500}{4} = 375$$

$$ZC - \text{Odpisy} = 750 - 375 = 375 = ZC \text{ v II. roku}$$

III. rok

$$\frac{2 \times 375}{5 - 2} = \frac{750}{3} = 250$$

$$ZC - \text{Odpisy} = 375 - 250 = 125 = ZC \text{ v III. roku}$$

VI. rok

$$\frac{2 \times 125}{5 - 3} = \frac{250}{2} = 125$$

$$ZC - \text{Odpisy} = 125 - 125 = 0 = ZC \text{ v IV. roku}$$

Splátkový kalendár

Rok	Splátka úveru – úmor		Úrok 8,4% p. a.	Celková platba
1.	20 000,-	4 000,-	1 680,-	5 680,-
2.	16 000,-	4 000,-	1 344,-	5 344,-
3.	12 000,-	4 000,-	1 008,-	5 008,-
4.	8 000,-	4 000,-	672,-	4 672,-
5.	4 000,-	4 000,-	336,-	4 336,-
Spolu	20 000,-		5 040,-	25 040,-

UVPOD2v09_1

Výkaz ziskov a strát Úč POD 2 - 01

VÝKAZ ZISKOV A STRÁT



k 3 1 . 1 2 . 2 0 1 1 (v celých eurách)

Číselné údaje sa zarovnávajú vpravo, ostatné údaje sa píše zľava. Nevyplnené riadky sa ponechávajú prázdne.
Údaje sa vyplňajú paličkovým písmom (podľa tohto vzoru), písacím strojom alebo tlačiarňou, a to čiernou alebo tmavomodrou farbou.

Á Ä B Č Ď É F G H Í J K L M N O P Q R Š T Ú V X Ý Ž 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Daňové identifikačné číslo	Účtovná závierka	Účtovná závierka	Mesiac Rok
IČO	<input checked="" type="checkbox"/> riadna	<input type="checkbox"/> zostavená	Za obdobie
SK NACE	<input type="checkbox"/> mimoriadna	<input checked="" type="checkbox"/> schválená	od 0 1 2 0 1 1
	(vyznačí sa x)		do 1 2 2 0 1 1
		Bezprostredne predchádzajúce obdobie	od 2 0
			do 2 0

Obchodné meno (názov) účtovnej jednotky

STARS OF THE BARS

Sídlo účtovnej jednotky

Ulica

NÁMESTIE SLOBODY

Číslo

1 1

PSČ

Obec

0 4 3 0 1 RUŽOMBEROK

Číslo telefónu

Číslo faxu

0 / 0 /

E-mailová adresa

Zostavený dňa: 0 4 . 0 1 . 2 0 1 3	Podpisový záznam osoby zodpovednej za vedenie účtovníctva:	Podpisový záznam osoby zodpovednej za zostavenie účtovnej závierky:	Podpisový záznam člena štatutárneho orgánu účtovnej jednotky alebo fyzickej osoby, ktorá je účtovnou jednotkou:
Schválený dňa: 0 4 . 0 1 . 2 0 1 3			

Záznamy daňového úradu

Miesto pre evidenčné číslo

Odtlačok prezentačnej pečiatky daňového úradu

UVPOD2v09_2

Výkaz ziskov a strát Úč POD 2 - 01

DIČ



Ozna- čenie a	Text b	Číslo riadku c	Skutočnosť	
			bežné účtovné obdobie 1	bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie 2
I.	Tržby z predaja tovaru (604)	01	5 5 0 1 2	
A.	Náklady vynaložené na obstaranie predaného tovaru (504, 505A)	02	2 5 2 7 2	
+	Obchodná marža r. 01 - r. 02	03	2 9 7 4 0	
II.	Výroba r. 05 + r. 06 + r. 07	04	6 9 4 7 5	
II.1.	Tržby z predaja vlastných výrobkov a služieb (601, 602)	05	6 9 4 7 5	
2.	Zmeny stavu vnútroorganizačných zásob (+/- účtová skupina 61)	06		
3.	Aktivácia (účtová skupina 62)	07		
B.	Výrobná spotreba r. 09 + r. 10	08	5 0 3 9 3	
B.1.	Spotreba materiálu, energie a ostatných neskladovateľných dodávok (501, 502, 503, 505A)	09	4 4 9 2 3	
2.	Služby (účtová skupina 51)	10	5 4 7 0	
+	Pridaná hodnota r. 03 + r. 04 - r. 08	11	4 8 8 2 2	
C.	Osobné náklady súčet (r. 13 až 16)	12	8 3 6 1 3	
C.1.	Mzdové náklady (521, 522)	13	6 2 4 0 0	
2.	Odmeny členom orgánov spoločnosti a družstva (523)	14		
3.	Náklady na sociálne poistenie (524, 525, 526)	15	2 0 8 5 8	
4.	Sociálne náklady (527, 528)	16	3 5 5	
D.	Dane a poplatky (účtová skupina 53)	17	3 6 0	
E.	Odpisy a opravné položky k dlhodobému nehmotnému majetku a dlhodobému hmotnému majetku (551, 553)	18	1 9 1 2	
III.	Tržby z predaja dlhodobého majetku a materiálu (641, 642)	19		
F.	Zostatková cena predaného dlhodobého majetku a predaného materiálu (541, 542)	20		
G.	Tvorba a zúčtovanie opravných položiek k pohládkam (+/-547)	21		
IV.	Ostatné výnosy z hospodárskej činnosti (644, 645, 646, 648, 655, 657)	22		
H.	Ostatné náklady na hospodársku činnosť (543, 544, 545, 546, 548, 549, 555, 557)	23		
V.	Prevod výnosov z hospodárskej činnosti (-)(697)	24		
I.	Prevod nákladov na hospodársku činnosť (-)(597)	25		
*	Výsledok hospodárenia z hospodárskej činnosti r.11 - r. 12 - r. 17 - r. 18 + r. 19 - r. 20 - r. 21 + r. 22 - r. 23 + (-r. 24) - (-r.25)	26	- 3 7 0 6 3	
VI.	Tržby z predaja cenných papierov a podielov (661)	27		

UVPOD2v09_3

Výkaz ziskov a strát Úč POD 2 - 01

DIČ



Ozna- čenie a	Text b	Číslo riadku c	Skutočnosť	
			bežné účtovné obdobie 1	bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie 2
J.	Predané cenné papiere a podiely (561)	28		
VII.	Výnosy z dlhodobého finančného majetku r. 30 + r. 31 + r. 32	29		
VII.1.	Výnosy z cenných papierov a podielov v dcérskej účtovnej jednotke a v spoločnosti s podstatným vplyvom (665A)	30		
2.	Výnosy z ostatných dlhodobých cenných papierov a podielov (665A)	31		
3.	Výnosy z ostatného dlhodobého finančného majetku (665A)	32		
VIII.	Výnosy z krátkodobého finančného majetku (666)	33		
K.	Náklady na krátkodobý finančný majetok (566)	34		
IX.	Výnosy z precenenia cenných papierov a výnosy z derivátových operácií (664, 667)	35		
L.	Náklady na precenenie cenných papierov a náklady na derivátové operácie (564, 567)	36		
M.	Tvorba a zúčtovanie opravných položiek k finančnému majetku +/- 565	37		
X.	Výnosové úroky (662)	38	5 6 8 0	
N.	Nákladové úroky (562)	39		
XI.	Kurzové zisky (663)	40		
O.	Kurzové straty (563)	41		
XII.	Ostatné výnosy z finančnej činnosti (668)	42		
P.	Ostatné náklady na finančnú činnosť (568, 569)	43		
XIII.	Prevod finančných výnosov (-) (698)	44		
R.	Prevod finančných nákladov (-) (598)	45		
*	Výsledok hospodárenia z finančnej činnosti r. 27 - r. 28 + r. 29 + r. 33 - r. 34 + r. 35 - r. 36 - r. 37 + r. 38 - r. 39 + r. 40 - r. 41 + r. 42 - r. 43 + (- r. 44) - (-r.45)	46	- 5 6 8 0	
**	Výsledok hospodárenia z bežnej činnosti pred zdanením r. 26 + r. 46	47	- 4 2 7 4 3	
S.	Daň z príjmov z bežnej činnosti r. 49 + r. 50	48		
S.1.	- splatná (591, 595)	49		
2.	- odložená (+/- 592)	50		
**	Výsledok hospodárenia z bežnej činnosti po zdanení r. 47 - r. 48	51		
XIV.	Mimoriadne výnosy (účtová skupina 68)	52		
T.	Mimoriadne náklady (účtová skupina 58)	53		
*	Výsledok hospodárenia z mimoriadnej činnosti pred zdanením r. 52 - r. 53	54		

UVPOD2v09_4

Výkaz ziskov a strát Úč POD 2 - 01

DIČ



Ozna- čenie a	Text b	Číslo riadku c	Skutočnosť	
			bežné účtovné obdobie 1	bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie 2
U.	Daň z príjmov z mimoriadnej činnosti r. 56 + r. 57	55		
U.1.	- splatná (593)	56		
2.	- odložená (+/- 594)	57		
*	Výsledok hospodárenia z mimoriadnej činnosti po zdanení r. 54 - r. 55	58		
***	Výsledok hospodárenia za účtovné obdobie pred zdanením (+/-) [r. 47 + r. 54]	59	- 4 2 7 4 3	
V.	Prevod podielov na výsledku hospodárenia spoločníkom (+/- 596)	60		
***	Výsledok hospodárenia za účtovné obdobie po zdanení (+/-) [r. 51 + r. 58 - r. 60]	61		

UVPOD1v09_1

Súvaha Úč POD 1 - 01

SÚVAHA



k 3 1 . 0 5 . 2 0 1 1 (v celých eurách)

Číselné údaje sa zarovnávajú vpravo, ostatné údaje sa píše zľava. Nevyplnené riadky sa ponechávajú prázdne.

Údaje sa vyplňajú paličkovým písmom (podľa tohto vzoru), písacím strojom alebo tlačiarňou, a to čiernou alebo tmavomodrou farbou.

Á Ā B Ć D É F G H Í J K L M N O P Q R Š T Ú V X Ý Ž 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Daňové identifikačné číslo	Účtovná závierka	Účtovná závierka	Mesiac Rok
	<input type="checkbox"/> riadna	<input type="checkbox"/> zostavená	Za obdobie od 2 0
IČO	<input checked="" type="checkbox"/> mimoriadna	<input checked="" type="checkbox"/> schválená	do 2 0
2 5 8 7 4 1 2 5		(vyznačí sa x)	Bezprostredne predchádzajúce obdobie od 2 0
SK NACE			do 2 0

Obchodné meno (názov) účtovnej jednotky

S T A R S O F T H E B A R S

Sídlo účtovnej jednotky

Ulica

N Á M E S T I E M I E R U

Číslo

1 1

PSČ

Obec

0 4 3 0 1 R U Ž O M B E R O K

Číslo telefónu

Číslo faxu

E-mailová adresa

Zostavená dňa:	Podpisový záznam osoby zodpovednej za vedenie účtovníctva:	Podpisový záznam osoby zodpovednej za zostavenie účtovnej závierky:	Podpisový záznam člena štatutárneho orgánu účtovnej jednotky alebo fyzickej osoby, ktorá je účtovnou jednotkou:
0 1 . 0 6 . 2 0 1 1			
Schválená dňa:			
0 5 . 0 6 . 2 0 1 1			

Záznamy daňového úradu

Miesto pre evidenčné číslo

Odtlačok prezentačnej pečiatky daňového úradu

UVPOD1v09_2

Súvaha Úč POD 1 - 01

DIČ 2 5 8 7 4 1 2 5



Ozna- čenie a	STRANA AKTÍV b	Číslo riadku c	Bežné účtovné obdobie		Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie
			1	2	
			Brutto - časť 1 Korekcia - časť 2	Netto	Netto 3
	SPOLU MAJETOK r. 002 + r. 031 + r. 061	001	1 4 4 0 0 0		
A.	Neobežný majetok r. 003 + r. 012 + r. 022	002	1 1 0 7 7 0		
A.I.	Dlhodobý nehmotný majetok súčet (r. 004 až 011)	003			
A.I.1.	Zriaďovacie náklady (011) - /071, 091A/	004			
2.	Aktivované náklady na vývoj (012) - /072, 091A/	005			
3.	Softvér (013) - /073, 091A/	006			
4.	Ocenené práva (014) - /074, 091A/	007			
5.	Goodwill (015) - /075, 091A/	008			
6.	Ostatný dlhodobý nehmotný majetok (019, 01X) - /079, 07X, 091A/	009			
7.	Obstarávaný dlhodobý nehmotný majetok (041) - 093	010			
8.	Poskytnuté preddavky na dlhodobý nehmotný majetok (051) - 095A	011			
A.II.	Dlhodobý hmotný majetok súčet (r. 013 až 021)	012	1 1 0 7 7 0		
A.II.1.	Pozemky (031) - 092A	013			
2.	Stavby (021) - /081, 092A/	014	1 0 0 0 0 0		

UV/POD1v09_3

Súvaha Úč POD 1 - 01

DIČ 2 5 8 7 4 1 2 5



Ozna- čenie a	STRANA AKTÍV b	Číslo riadku c	Bežné účtovné obdobie		Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie
			1	2	
			Korekcia - časť 2		Netto 3
3.	Samostatné hnuteľné veci a súbory hnuteľných vecí (022) - /082, 092A/	015	1 0 7 7 0		
4.	Pestovateľské celky trvalých porastov (025) - /085, 092A/	016			
5.	Základné stádo a ťažné zvieratá (026) - /086, 092A/	017			
6.	Ostatný dlhodobý hmotný majetok (029, 02X, 032) - /089, 08X, 092A/	018			
7.	Obstarávaný dlhodobý hmotný majetok (042) - 094	019			
8.	Poskytnuté predávky na dlhodobý hmotný majetok (052) - 095A	020			
9.	Opravná položka k nadobudnutému majetku (+/- 097) +/- 098	021			
A.III.	Dlhodobý finančný majetok súčet (r. 023 až 030)	022			
A.III.1.	Podielové cenné papiere a podiely v dcérskej účtovnej jednotke (061) - 096A	023			
2.	Podielové cenné papiere a podiely v spoločnosti s podstatným vplyvom (062) - 096A	024			
3.	Ostatné dlhodobé cenné papiere a podiely (063, 065) - 096A	025			
4.	Pôžičky účtovnej jednotke v konsolidovanom celku (066A) - 096A	026			
5.	Ostatný dlhodobý finančný majetok (067A, 069, 06XA) - 096A	027			
6.	Pôžičky s dobou splatnosti najviac jeden rok (066A, 067A, 06XA) - 096A	028			

UV/POD1v09_4

Súvaha Úč POD 1 - 01

DIČ 2 5 8 7 4 1 2 5



Ozna- čenie a	STRANA AKTÍV b	Číslo riadku c	Bežné účtovné obdobie		Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie
			1	2	
			Brutto - časť 1 Korekcia - časť 2	Netto	Netto 3
7.	Obstarávaný dlhodobý finančný majetok (043) - 096A	029			
8.	Poskytnuté preddavky na dlhodobý finančný majetok (053) - 095A	030			
B.	Obežný majetok r. 032 + r. 040 + r. 047 + r. 055	031	3 3 2 3 0		
B.I.	Zásoby súčet (r. 033 až 039)	032	2 4 4 3 8		
B.I.1.	Materiál (112, 119, 11X) - /191, 19X/	033	2 2 3 3 2		
2.	Nedokončená výroba a polotovary vlastnej výroby (121, 122, 12X) - /192, 193, 19X/	034			
3.	Zákazková výroba s predpokladanou dobou ukončenia dlhšou ako jeden rok 12X - 192A	035			
4.	Výrobky (123) - 194	036			
5.	Zvieratá (124) - 195	037			
6.	Tovar (132, 13X, 139) - /196, 19X/	038	2 1 0 6		
7.	Poskytnuté preddavky na zásoby (314A) - 391A	039			
B.II.	Dlhodobé pohľadávky súčet (r. 041 až 046)	040			
B.II.1.	Pohľadávky z obchodného styku (311A, 312A, 313A, 314A, 315A, 31XA) - 391A	041			
2.	Pohľadávky voči dcérskej účtovnej jednotke a materskej účtovnej jednotke (351A) - 391A	042			

UVPOD1v09_5

Súvaha Úč POD 1 - 01

DČ 2 5 8 7 4 1 2 5



Ozna- čenie a	STRANA AKTÍV b	Číslo riadku c	Bežné účtovné obdobie				Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie
			1	Brutto - časť 1	Netto 2		
				Korekcia - časť 2	Netto 3		
3.	Ostatné pohľadávky v rámci konsolidovaného celku (351A) - 391A	043					
4.	Pohľadávky voči spoločníkom, členom a združeniu (354A, 355A, 358A, 35XA) - 391A	044					
5.	Iné pohľadávky (335A, 33XA, 371A, 373A, 374A, 375A, 376A, 378A) - 391A	045					
6.	Odložená daňová pohľadávka (481A)	046					
B.III.	Krátkodobé pohľadávky súčet (r. 048 až 054)	047					
B.III.1.	Pohľadávky z obchodného styku (311A, 312A, 313A, 314A, 315A, 31XA) - 391A	048					
2.	Pohľadávky voči dcérskej účtovnej jednotke a materskej účtovnej jednotke (351A) - 391A	049					
3.	Ostatné pohľadávky v rámci konsolidovaného celku (351A) - 391A	050					
4.	Pohľadávky voči spoločníkom, členom a združeniu (354A, 355A, 358A, 35XA, 398A) - 391A	051					
5.	Sociálne poistenie (336) - 391A	052					
6.	Daňové pohľadávky a dotácie (341, 342, 343, 345, 346, 347) - 391A	053					
7.	Iné pohľadávky (335A, 33XA, 371A, 373A, 374A, 375A, 376A, 378A) - 391A	054					
B.IV.	Finančné účty súčet (r. 056 až r. 060)	055	8 7 9 2				
B.IV.1.	Peniaze (211, 213, 21X)	056	1 2 9 2				

UVPOD1v09_6

Súvaha Úč POD 1 - 01

DIČ 2 5 8 7 4 1 2 5



Ozna- čenie a	STRANA AKTÍV b	Číslo riadku c	Bežné účtovné obdobie		Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie
			1	2	
			Brutto - časť 1 Korekcia - časť 2	Netto	Netto 3
2.	Účty v bankách (221A, 22X +/- 261)	057			
3.	Účty v bankách s dobou viazanosti dlhšou ako jeden rok 22XA	058	7 5 0 0		
4.	Krátkodobý finančný majetok (251, 253, 256, 257, 25X) - /291, 29X/	059			
5.	Obstarávaný krátkodobý finančný majetok (259, 314A) - 291	060			
C.	Časové rozlíšenie súčet (r. 062 až r. 065)	061			
C.1.	Náklady budúcich období dlhodobé (381A, 382A)	062			
2.	Náklady budúcich období krátkodobé (381A, 382A)	063			
3.	Príjmy budúcich období dlhodobé (385A)	064			
4.	Príjmy budúcich období krátkodobé (385A)	065			

Ozna- čenie a	STRANA PASÍV b	Číslo riadku c	Bežné účtovné obdobie 4	Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie 5
	SPOLU VLASTNÉ IMANIE A ZÁVÄZKY r. 067 + r. 088 + r. 119	066	1 4 4 0 0 0	
A.	Vlastné imanie r. 068 + r. 073 + r. 080 + r. 084 + r. 087	067	1 2 4 0 0 0	
A.I.	Základné imanie súčet (r. 069 až 072)	068	2 4 0 0 0	
A.I.1.	Základné imanie (411 alebo +/- 491)	069	2 4 0 0 0	
2.	Vlastné akcie a vlastné obchodné podiely (/-/252)	070		
3.	Zmena základného imania +/- 419	071		
4.	Pohľadávky za upísané vlastné imanie (/-/353)	072		

UVPOD1v09_7

Súvaha Úč POD 1 - 01

DIČ 2 5 8 7 4 1 2 5



Ozna- čenie a	STRANA PASÍV b	Číslo riadku c	Bežné účtovné obdobie 4	Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie 5
A.II.	Kapitálové fondy súčet (r. 074 až 079)	073	1 0 0 0 0 0	
A.II.1.	Emisné ážio (412)	074		
2.	Ostatné kapitálové fondy (413)	075	1 0 0 0 0 0	
3.	Zákonný rezervný fond (Nedeliteľný fond) z kapitálových vkladov (417, 418)	076		
4.	Oceňovacie rozdiely z precenenia majetku a záväzkov (+/- 414)	077		
5.	Oceňovacie rozdiely z kapitálových účasťí (+/- 415)	078		
6.	Oceňovacie rozdiely z precenenia pri zlúčení, splnutí a rozdelení (+/- 416)	079		
A.III.	Fondy zo zisku súčet (r. 081 až r. 083)	080		
A.III.1.	Zákonný rezervný fond (421)	081		
2.	Nedeliteľný fond (422)	082		
3.	Štatutárne fondy a ostatné fondy (423, 427, 42X)	083		
A.IV.	Výsledok hospodárenia minulých rokov r. 085 + r. 086	084		
A.IV.1.	Nerozdelený zisk minulých rokov (428)	085		
2.	Neuhrazená strata minulých rokov (-/-429)	086		
A.V.	Výsledok hospodárenia za účtovné obdobie po zdanení +/- r. 001 - (r. 068 + r. 073 + r. 080 + r. 084 + r. 088 + r. 119)	087		
B.	Záväzky r. 89 + r. 94 + r. 105 + r. 115 + r. 116	088	2 0 0 0 0	
B.I.	Rezervy súčet (r. 090 až r. 093)	089		
B.I.1.	Rezervy zákonné dlhodobé (451A)	090		
2.	Rezervy zákonné krátkodobé (323A, 451A)	091		
3.	Ostatné dlhodobé rezervy (459A, 45XA)	092		
4.	Ostatné krátkodobé rezervy (323A, 32X, 459A, 45XA)	093		
B.II.	Dlhodobé záväzky súčet (r. 095 až r. 104)	094		
B.II.1.	Dlhodobé záväzky z obchodného styku (479A)	095		
2.	Dlhodobé nevymaturované dodávky (476A)	096		
3.	Dlhodobé záväzky voči dcérskej účtovnej jed- notke a materskej účtovnej jednotke (471A)	097		
4.	Ostatné dlhodobé záväzky v rámci konsolidovaného celku (471A)	098		
5.	Dlhodobé prijaté preddávky (475A)	099		
6.	Dlhodobé zmenky na úhradu (478A)	100		

UVPOD1v09_8

Súvaha Úč POD 1 - 01

DIČ 2 5 8 7 4 1 2 5



Ozna- čenie a	STRANA PASÍV b	Číslo riadku c	Bežné účtovné obdobie 4	Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie 5
7.	Vydané dlhopisy (473A/-/255A)	101		
8.	Závazky zo sociálneho fondu (472)	102		
9.	Ostatné dlhodobé záväzky (474A, 479A, 47XA, 372A, 373A, 377A)	103		
10.	Odlžený daňový záväzok (481A)	104		
B.III.	Krátkodobé záväzky súčet (r. 106 až r. 114)	105		
B.III.1.	Závazky z obchodného styku (321, 322, 324, 325, 32X, 475A, 478A, 479A, 47XA)	106		
2.	Nevyfakturované dodávky (326, 476A)	107		
3.	Závazky voči dcérskej účtovnej jednotke a materskej účtovnej jednotke (361A, 471A)	108		
4.	Ostatné záväzky v rámci konsolidovaného celku (361A, 36XA, 471A, 47XA)	109		
5.	Závazky voči spoločníkom a združeniu (364, 365, 366, 367, 368, 398A, 478A, 479A)	110		
6.	Závazky voči zamestnancom (331, 333, 33X, 479A)	111		
7.	Závazky zo sociálneho poistenia (336, 479A)	112		
8.	Daňové záväzky a dotácie (341, 342, 343, 345, 346, 347, 34X)	113		
9.	Ostatné záväzky (372A, 373A, 377A, 379A, 474A, 479A, 47X)	114		
B.IV.	Krátkodobé finančné výpomoci (241, 249, 24X, 473A, I-/255A)	115		
B.V.	Bankové úvery r. 117 + r. 118	116	2 0 0 0 0	
B.V.1.	Bankové úvery dlhodobé (461A, 46XA)	117		
2.	Bežné bankové úvery (221A, 231, 232, 23X, 461A, 46XA)	118	2 0 0 0 0	
C.	Časové rozlíšenie súčet (r. 120 až r. 123)	119		
C.1.	Výdavky budúcich období dlhodobé (383A)	120		
2.	Výdavky budúcich období krátkodobé (383A)	121		
3.	Výnosy budúcich období dlhodobé (384A)	122		
4.	Výnosy budúcich období krátkodobé (384A)	123		